



ČASOPIS ČESKOSLOVENSKÝCH HOUBAŘŮ

ČSL. MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

Acta societatis mycologicae Czechoslovenicae • Vědecký list a orgán ČMS, MVÚ a mykol. pětiletky RČS

Proč odebíráme a čteme ČČSH?

1. Učí každého znáti houby. Čtenáři jeho se stávají během let odborníky a jeho významnými spolupracovníky. Proto je důležitou pomůckou jak ve školách všeho druhu, tak i všem místním a okresním kulturním radám a jejich referentům.
2. Učí dobře znáti houby, jedlé i jedovaté, a tím jest i časopisem, který řídí správně sběr, upotřebení, průmyslové zpracování i pěstování hub, jakož i obchod houbami. Zvláště v tomto směru upozorňujeme na článek p. řed. Krause z Bratislavy v tomto trojčísle.
3. Pokročilé vede zprávami o výzkumu hub k teoretické i praktické vědě o houbách — mykologii — pomáhá jim při zakládání a zařizování místních mykologických zahrad, odboček, poraden, výstav atd.
4. Pomáhá při práci houbařské pětiletky (dvouletky) v MVÚ a v ČMS.
5. Organisuje a spojuje houbaře v Čechách, na Moravě, ve Slezsku i na Slovensku. Zvláště je užitečný pro pohraničí.
6. Chce se zabývat i houbami nižšími, kvasinkami, nemocemi rostlin, ovoce, zvířat i člověka, způsobnými houbami, atd., jak činil již dříve.
7. Je nutný každému, kdo má přírodu, les a zvláště houby opravdu rád. Každý pravý houbař odebírá ČČSH.

ROČNÍK XXIV.

Listopad 1945

až říjen 1946

ČÍSLO

4-6

VYDAVÁ ČS. MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST, PRAHA III,
KARMELITSKÁ 14. • ZALOŽIL A ŘÍDÍ DR. FR. SMOTLACHA



Pozvání do Švýcar a Anglie.

CMS byla pozvána se svým předsedou dr. Smotlachou v září 1946 na výstavu hub do Curychu a do Londýna na kongres Britské mykologické společnosti. Pozvání bylo podepsáno známým anglickým mykologem dr. Ramsbottomem. CMS zaslala do Londýna knihy a vědecká pojednání. Také s SSSR jsme navázali styky, opatřili si ruské mykologické knihy, atd.

Postupně obnovujeme styky se všemi státy, kterým jsme dříve ČCH posílali.

Znovu děkuji.

všem těm více než 1500 našich členů, kteří buď osobně, dopisem, plnou mocí nebo osobní účastí na valné hromadě a členských schůzích projevíli se mnou přátelskou účast. Členové CMS, kteří jste byli informováni jednostranně nebo neúplně a v něčem máte pochybnosti, napište mi! Buďte znovu ujisti, že pravda je na mé straně. Nemohl jsem, bohužel, každému poslati vysvětlení, nemaje adres všech členů CMS. Také je na př. naprosto nepravda, že bych byl volal na t. zv. akční výbor SNB (policii). Jak jsem již sdělil zvláštním oběžníkem (který ovšem každý z Vás nedostal), bylo mi zprvu vytýkáno, že jsem svůj mykologický ústav (poradnu) pořídil po dorozumění s okupanty. To se ukázalo nesmyslem, neboť jsem svou poradnu založil již r. 1909. Sám jsem však upozornil na své studium na německé fak. medicínské, které jsem — nemohu na české — tam začal se svolením ministerstva a s vědomím akadem. úřadu i přátel již r. 1933 a které jsem, nemohu za okupace vystoupit, postupně likvidoval a pouze formálním zápisem jednoho bezvýznamného předmětu skončil. Naráz vystoupiti jsem nemohl, neboť jsem byl výkony vedoucím branné výchovy na vysokých školách a jakožto takový byl jsem jednak vyšetřován gestapem a pod trvalým dohledem německé policie, jednak jsem kryl vedoucí osobnosti této branné výchovy, jakož i ilegální činnost studentů (zvláště letců) vysokoškolského sportu i houbařů (F. V. Baláček byl u mne zaměstnán v ústavu). Tato věc byla prozkoumána zvláštní nestannou očistnou komisí CMS, na mimořádné členské schůzi řádně zvolené, která mne z obvinění osvobodila.

Můj postoj i celé mé rodiny, jak mi dosvědčí sta mých spolupracovníků, byl od začátku do konce krajně protiněmecký a také ČCH a CMS za mého vedení vystupovaly důstojně. Na př. ani arisaci CMS jsem neprovedl.

Smotlacha.

Mykol. výzkumný ústav Praha III, Karmelitská 14, pracuje nyní každodenně dopoledne i odpoledne mimo sobotu vědecky i prakticky v určován a rozboru hub a žádá všechny pražské členy ČCH, aby této práci se zúčastnili. Je tu potřebí i pomocných prací organizačních v CMS a ČČSH. Přijďte všichni, kdo můžete, a pomozte! Naučíte se zde i dokonale znát houby, S řed. ústavu, redaktorem ČČSH a předsedou CMS prof. Smotlachou možno mluvit vždy v pondělí odpoledne, avšak mimo to po sjednání telefonem i jiné dny. K návštěvě zveme i všechny zájezdcy z venkova do Prahy.

Členské schůze CMS konají se každé pondělí v 19 hod. večer v Praze II, Vladislavova 5 (chlap. měšť. škola) při přednášce prof. Smotlacha. Sraz všech nutný.

Redakční rada Časopisu čsl. houbařů. Všichni přispívatelé ČČSH jsou zároveň členy jeho redakční rady. Cím děle více a úspěšněji kdo do časopisu píše a přispívá, tím má pro něj i větší význam.

Všichni odběratelé ČČSH (ze čtenářů ti, kteří se zvlášť přihlásí) jsou zároveň spolupracovníky ČČSH, CMS, MVÚ a houbařské pětilátky (vládní dvouletky). Všichni jsou i členy a důvěrníky MVÚ a CMS. Všichni utvořte, kdo jen trochu můžete, kolem sebe houbařský kroužek (učitelé, profesori utvořte takovéto kroužky ve školách), odbočku, poradnu, školu. Všichni podnikajte houbařské vycházky, přednášky, výstavky atd. Všem ústav i CMS pomohou. Všichni uplatněte ČČSH, MVÚ a CMS i u referentů místních i okresních kulturních rad. Všichni se hleďte především v těchto radách uplatnit.

Noví odběratelé ČČSH, spolupracovníci ČČSH, získejte nám každý několik nových odběratelů a sdělte nám jejich jména do týdne. P. Jos. Cernému z Brna děkujeme za nových 7 odběratelů.

LITERÁRNÍ HLÍDKA.

V některých knihách (atlasech) houbařských, vydaných u nás po osvobození (i dříve), zjistila redakce veliké chyby zejména v údajích o houbách jedovatých. Naše »nejjedovatější« houba u některých — much, citronová —, se stala sice naší akcí již jen podezřelou nebo méně jedovatou (i to však vede k otrávám!), ale ještě je tam mnoho hub neškodných vedeno jako jedovaté. Také jsou chyby v určení a mnoho chyb v podrobnostech. Red.

Kdož jste koupili atlas hub Kavina-Tvrz, opravte si prozatím některá chybná určení (po-
jmenování) hub tam obsažených:

Obr. 11. Hřib černavý (*B. nigrescens* R. et R.), čili správněji kozák dubový neboli kameník (*B. rimosus* Vent.) atd., jest ve skutečnosti obyčejný *B. badius* Bull. čili hřib hnědý. Na obraze je však nepřirozeně zvětšen, nevhodně kolorován a do tak podivného okolí uveden, že sám sebe nepozná. Pro znalce hub je to ovšem věc naprosto jasná.

Obr. 13. Hřib oslík (*B. rufus* Schaeff.) není nic jiného nežli hřib (křeménáč) březák (*B. versipellis* Fr.), rostoucí vždy pod břízou. Oslík je živější a sytější červený a má okraj klobouku rozšířený v blanku. Také noha je jiná. Praktičtí houbaři znají obě hlavní formy našich křeménáčů všichni výborně!

Obr. 46. Pásenka náramkovitá čili zdobená (*Telamonia armillata* Fr.) je špatně určena i rodově. Je to druh a rod zcela jiný. Pásenka (pavučinec) to nemůže být, neboť ta má jen pavučinu, která včas dospívající plodnice vrhá u pásenky zdobené na dlouhou, ve stáří téměř válcovitou nohu dva, tři krásné šikmé oranžové pásy jakoby prstence (proto armillata). U druhu zobrazeného byl však původně kožitý vnitřní závoj, z něhož pak zůstal i u tření kožitý prsteneček. Tomu nikdy tak není u pavučinův (*Cortinarius*, *Telamonia*). Dále je tu noha dole ztlustlá a pak kořenitě (v radix) prodloužená! Tento radix nemá nikdy žádná pásenka, tím méně zdobená. Jde tu zřejmě o šupinovku kořenatou (*Pholiota radicata* Q.), houbu jedlou a celkem běžnou.

Josef Červený.

Prof. Václav Machek:

Lidová jména hub.

Les noms vulgaires des champignons.

ČCH věnuje jim pozornost od prvního ročníku. Zasludou svého redaktora, jenž sbírání lidových jmen podporuje, přinesl za ta léta pěknou řadu příspěvků toho druhu, obsahujících spoustu dobrého a cenného materiálu. Dovořím si krátce vyložit, jak si toho ceníme my, filologové.



Obr. 11. Liška nálevkovitá — *Cantharellus infundibuliformis* Scop., je dnes již všeobecně známá jedlá houba našich lesů, rostoucí na lesních vlhčinách, zvláště ve smrčinách. Krásný obraz a popis její nalezneme v atlase Smotlacha - Vejrych, 50 druhů, které doporučujeme sbírat (vychází v II. vydání). Náš obrázek vzat je z Krombholze, Napsal Sm.

Prakticky jsem byl nucen přihlédnouti k lidovým jménům, když jsem se nedávno zabýval studiím o staročeských jménech hub u Klareta (Naše řeč XXVIII., 1944, 117-130). Slovníkář Klaret, kanovník a lékař za Karla IV., zanechal nám tři nadmíru cenné věcné slovníky latinsko-české, po tehdejšímu způsobu sestavené do veršů. Oddíl o houbách obsahuje v 13 hexametrech 39 názvů hub. Je to počet opravdu veliký, srovnáme-li jej s tím, co zná obyčejný člověk (nemyslím na odborníky) i vesnický, za nynější doby. Náš vesničan, sbírající houby, zná zpravidla jen nějakých 10—20 jmen, všechno ostatní, co jej nezajímá, odbývá souhrnným názvem prašivky, komprdy a pod. Nedivme se tomu. Mnohé druhy hub, dříve hojných, jsou nyní — aspoň v některých krajích — velmi vzácné. Já jsem vyrostl v lesnatém kraji pod Zvičinou, obyčejných hub jsem se nasbíral dost, ale nikdy jsem neviděl smrž nebo oříš na příklad. Naproti tomu v jiných krajích je smrž prý obecný, o oříši se dočítáme u Krombholze, že za jeho doby (t. j. před 100 lety) se hojně dovážel na pražský trh. Zda-li pak se dováží i nyní? Znamená to bezpochyby, že jisté ušlechtilé rody byly časem tak důkladně vysbírány, že po bývalé hojnosti je už veta. Racionální lesnictví tomu napomáhalo také. Prst na holých pasekách vyschne nadobro; každý pařez se vykope, při čemž se půda obyčejně tak rozryje a převrátí, že nahoru přijde nezřídka zcela neplodná spodní půda. Zkrátka je ta paseka dokonalá tabula rasa, a když přijde pohroma v podobě polomu na mladý ještě les, není pak divu, že takové časté obracení a vysychání lesní půdy není houbám zdrávo. Ve staré době tomu bylo podstatně jinak. Lesů bylo daleko více, lazování začínalo teprve za Přemyslovců, lesy se kácely mnohem starší (kdepak dnes uvi-

díme starý kotlavý dub?) a také podnebí bylo asi vlhčí. Historikové mají zato, že ještě za Přemyslovců bylo v našich zemích vodstva mnohem více, ne snad jen bažin a umělých rybníků, ale i přirozených říček a potoků. Ukazují na to místní a pomístní jména: kde je dnes tenký potůček, v létě vysychající, býval dříve vydatný potok, v zimě v létě plný vody; kde dříve bývala bukovina, habřina, břízina atp., jsou dnes vesnice toho jména, ve kterých není buku možná ani jednoho, ale zato rozsáhlé polnosti.

Jestliže tedy Klaret zná jmen daleko více než my obyčejní dnešní lidé, je z toho patrné, že tehdy lidé znali houby mnohem lépe anebo aspoň že je už tehdy znali dobře. Tato jednoduchá pravda není tak samozřejmá. Jsou země, kde si lidé hub téměř nevšímají. Čtenáři ČCH o tom dobře vědí z četných článků Smotlachových. Národy slovanské a románské (z nich zvláště Italové) houby znají celkem dobře, národy germánské naproti tomu málo, Angličané pohrdají i hříby. Příčinou toho byly jistě poměry hospodářské: kde bylo dost chudiny a kde byly doby hladu, přicházely houby ke cti. Klaretovo bohatství starých názvů je na tu dobu největší u všech Slovanů, ale můžeme se odvážit tvrdit, že je největší ze všech národů evropských té doby. Soudím tak na základě dvou děl, a to jednak knihy H. Fischera, *Mittelalterliche Pflanzenkunde*, jenž uvádí jen několik málo jmen hub, jednak ze standardního díla slovníkového H. Marzella, *Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen* (dosud 7 sešitů až po *Colchicum*), který na př. při družích rodu *Amanita* nebo *Boletus* má staroněmeckých nebo středolatinských názvů buď jen málo nebo nemá žádné, ačkoli Marzell svědomitě shromáždil vše, co kde bylo. Až bude možno prostudovat všechna svědectví té doby, ukáže se nám — tak jsem přesvědčen — že my máme pro 14. století jmen, jak jsem řekl, zachováno nejvíce.

Jde pak o to, určit, o které houby jde. Latinské ekvivalenty nám nejsou téměř nic platny, neboť jsou to většinou slova záhadná, mnohá z nich jsou, jak jsem ukázal, výrobky Klarety. Klaret znal na příklad houbu vlněnku, a poněvadž je to jméno zřejmě od slova vlna, vytvořil z latinského *lana* (vlna) nové slovo *lânula*, jakožto latinský ekvivalent českého slova vlněnka. Ve starověké latině takové slovo není, i soudím tedy, že je *lânula* výrobek Klaretův. Nyní slovo vlněnka u nás nežije. Je otázka, která houba to byla. Odpověď najdeme v tomto případě s pomocí jiných slovanských jazyků, kde obdobné jméno (ukr. *вовніанка*, p. *welmianka* atd.) znamená ryzec kravský, vyznačený dlouhými brvami na okraji klobouku. V jiných případech nám poslouží dosavadní lidový název český. Na př. nebude nikdo pochybovat, že Klaretova liška je totéž co naše liška. Ale nejsou všechny případy takto zřetelné a snadné. Klaret má i jistý počet názvů, při nichž jsme na rozpacích o tom, co znamená, nevíme někdy dokonce ani, jak je přesně čísti. A tu právě čekáme pomoc od lidových názvů nynějších. Jenže lidové názvy nejsou dosud sebrány všechny, byly sbírány více méně náhodně, jak se v kterém kraji našel bádatel znalec, nelenující si zapsat i je a napsat o tom do ČCH. Některé kraje v těch popisech dosud zastoupeny nejsou; možná, že právě třeba v nich je někde skryto slovo, které by nám řeklo, co potřebujeme, které by nám zkrátka osvětlilo záhadu.

Nejde však jen o to, určit věcně staročeská jména. Zjistíme-li, že některé jméno lidové je rozšířeno po celém území našeho jazyka nebo aspoň po velké jeho části, máme právo věřit, že žilo už v staré době češtiny. A jestliže najdeme obdobná slova i u jiných Slovanů jako lidová, můžeme stejným právem tvrdit, že ona pocházejí z doby ještě starší, z doby před rozštěpením slovanské rodiny jazykové, krátce řečeno z doby praslovanské. Podíváme se takto nepřímou cestou, že už staří Slované znali i stejné houby, neboť měli pro ně jména. To znamená, že je chápali jako my. Toto zjištění zase není tak samozřejmé. Srovnáváním slovního podkladu, že jich uměli užít, že byly pro ně částí potravy jako jiné dary přírody, jednotlivých jazykových skupin docházíme k poznání, že staří národové z věcí přírody věnovali dobrou pozornost zvířatům, ale jen malou rostli-

nám. Jmen zvířat můžeme zrestituovat po dobu praslovanskou anebo, jdeme-li ještě dále do minulosti, pro dobu indoevropského prajazyka dost, ale jmen rostlin mnohem méně, vlastně jen jména stromů a rostlin užitkových (lnu, obilních trav a p.). Rostlin, které nenesly přímého užitku pro lidi anebo nebyly magické (čarodějné) po případě léčivé, si staří nevěšili, jmen pro ně nevytvořili. Jestliže tedy zjistíme, že i houby mají u Slovanů několik starých jmen, je to výjimka skutečně neočekávaná a proto hodná pozorů.

Kdybychom znali lidová jména hub ze všech končin naší vlasti, mohli bychom si — podobně jako po tom toužíme u jiných slov — sestavit mapy jejich výskytu a podob a z toho pak vyčísti ledacos dalšího. Tak na př. mapa jmen pro hřiba strakoše by byla — soudíc podle dosavadních záznamů, dosti bohatých — velmi pestrá, zajímavá a poučná. Nehodlám tu opakovati, co jsem o ceně takového atlasu napsal nedávno, když jsem ve Vědě přírodní (XXI., 1942, 65-67) vykládal o podobném sbírání lidových jmen rostlin vyšších. Vše, co bylo napsáno tam, platí i o houbách (a také ovšem o jménech ptáků, ryb atd.). Mám za to, že mnozí čtenáři ČCH onem výklad znají. Připomínám jen, že u jiných národů se o takových mapách rostlinných jmen pracuje. O houbách to ovšem říci nemohu, neboť — jak uvedeno — houby jsou jinde zanedbávány. Buďme tedy aspoň v tomto oboru první.

Tento článek se tedy obrací k našim houbařům. Prosíme je my, filologové, aby nepřestali sbíráti lidová jména, zvláště aby věnovali pozornost krajům po té stránce dosud neprozkoumaným. A aby vždy připojili určení místní, po př. i lidové názory o těch houbách, pověry atd. Je možné, že z lidových jmen bude možno těžiti i při revisi mykologického názvosloví, kterou připravuje ČMS. Prospějí tak nejen vlastivědě doby nynější i dob minulých, ale dodají tak i mnoho látky pro budoucí slovník jazykového pokladu naší mateřštiny.*)

Dr. Josef Pecánek:

Několik slov k českému názvosloví houbařskému.

De la tchèque nomenclature mycologique.

Jako v jiných vědních oborech, tak i v mykologii se setkáváme často s potřebou jednotného názvosloví českého. Pokud by šlo o pouhou vědeckou teorii botanickou, pak by ovšem stačilo a z valné části i stačí jen latinské názvosloví. Ale jak proti tomu vystupuje důležitost správného českého názvosloví v publikacích určených pro širší veřejnost a v praktickém houbařství vůbec! Musíme si uvědomit, že od dob, kdy vznikaly české názvy botanické, uplynulo hodně a hodně času a že zájem zejména o praktickou (užitkovou) mykologii v posledních desíletích neobyčejně vzrostl. Tím, že se poměr druhů hub jedovatých nebo nejedlých k druhům jedlým takřka převrátil, způsobuje, že se projevuje zájem i o druhy a tím i o názvy hub jiných, v širších lidových vrstvách dříve neznámých.

Tento podivuhodný vzestup zájmu širší veřejnosti o houbařství se jeví i v tom, že vznikají nové a nové publikace, různé příručky z tohoto zájmu těžící. A tu se můžeme lehce přesvědčiti o nejednotnosti názvů některých, poměrně i běžných druhů hub. Jak by byla žádoucí jednotnost v zájmu věci samé! Jak by prospěla propagaci hub jedlých!

Je přirozené, že vývoj jde neustále kupředu a že leccos z názvosloví už zastarává nebo nevyhovuje novým vědeckým názvům. Ideálem by ovšem bylo, aby každý název byl jazykově i věcně správný, výstižný, aby vyjadřoval nejvýraznější znak toho neb onoho druhu; ale jsme si rovněž vědomi velikých obtíží, uvážíme-li, jak obsáhlý materiál by bylo nutno zpracovat.

*) Připomínám znovu, že takové články budou zaznamenávány i v Bibliografii české jazykovědy, kterou vydává Č. akademie věd a umění.

Tvárné prostředky naší mateřštiny jsou nemalé, a pro člověka s jazykovým citem jen poněkud vyvinutým je radostné sledovat krásné české názvy hub, na př.: holubinka, závojenka, něženka, pestřec, ušíčko, ucháč, chřapáč, kačenka, kuřátka, zelánka, třepenitka, penízovka (dříve méně zvučné penízovka), čirůvka, strmělka, muchomůrka atd. atd. A kolik svérázných a často vtipných názvů vytvořil lid v jednotlivých krajích pro některé druhy! Uvedme jich jen několik, jak je zaznamenává prof. Smotlacha, na př. liška fialová (*Cantharellus clavatus*): kornoutky, botky, fajfky, prstíčky, psí zuby, kančí zuby atd.; holubinka černající (*R. nigricans*): cikánka, pestřenka, podrejšák, chrousták; stroček rohový (*Craterellus cornucopioides*): kominíček, trubec, černý kornoutek; závojenka olovová (*E. lividum*): bledůvka, olůvka; hřib satan (*B. satanas* Lenz): blížák, jenerál (podle červeného proužku na tlusté noze na způsob generálských lampasů) atd.*

V českém vědeckém názvosloví by se mohlo přikročit k normalisovanému označení druhů v tom případě, kde by se výstižnost nově užívaných názvů i po stránce praktické osvědčila. Je to na př. označování jedovatých muchomůrek podle barev (jež zavedl Smotlacha): much. zelená (*A. viridis* Pers.), přívlastek hliznatá je méně vhodný pro praktické houbaře, neboť daleko větší hlízu (a pravou bez pošvy) má méně jedovatá much. červená (*A. musc.*), nejedovatá m. citronová (*A. citr.*), ba dokonce i výtečná růžovka (*A. rubescens*). Výstižný název (také Smotlachův) je i much. zbělená (*A. verna* Bull.) a bílá (*A. virosa* Fr.), pro much. jarní a jizlivou, neboť přitom i barva varuje, kdežto názvy hliznatá, jarní a jizlivá přímo a nápadně před uvedenými jedovatými houbami nevarují.

Pro přechutnou much. růžovou (*A. rubescens*) bych vůbec navrhoval v praktických příručkách název už zcela zlidovělý: růžovka, masák, poněvadž samo slovo muchomůrka nevzbuzuje v praktickém houbaři nijak důvěru. Totéž platí ovšem i o much. šedivé, tlusté (*A. spissa*), rovněž jedlé, třebaš nikoliv tak chutné, pro niž se žil název šedivka.

Jedovatému druhu *Entoloma lividum* vyhovuje název závojenka olovová (nikoliv olovnatá, neobsahuje olovo; je pouze barvy bledavé, s příděchem stříbrným jako olovo), olůvka, bledůvka. Nesprávný název by byl i sadovka (Veselý) olovová, neboť roste v lese. Naproti tomu jedlý druh tohoto rodu *E. clypeatum* se správně nazývá sadovka (název lidový). Názevem tím se označuje totiž místo, kde ji lze bez nebezpečí sbírat; jinak by ji bylo možno v lese zaměnit za záv. olovovou nebo jinou jedovatou.

Z jedlých běžných druhů se ujímá správnější název pro druh *Pholiota mutabilis* opeňka místo opěňka. Substrátem jejím je totiž peň listnatých stromů. Pro druh *Coprinus* je libozvučnější a snad i výstižnější název hník než hnojník. Jeho plodnice podléhá totiž rychlému procesu fyziologickému, podobnému hnití, a vedle toho neroste jen na hnoji, nýbrž velmi často i jinde na vlhkých místech. Smotlacha zavedl název hník místo hnojník také proto, že často jde tu o houby jedlé a tu ovšem jméno hník je jistě případnější nežli hnojník. Tedy zde byl i důvod propagacní. Naproti tomu název hnojíštník (mrvel) pro rod *Panaeolus* vyhovuje proto, že jej opravdu nacházíme hlavně na hnoji a že i když je rovněž jedlý, se k jídlu nedoporučuje.

Některé nepřesné názvy druhů se již tak vžily, že je bude dosti těžko nahrazovat jmény přiléhavějšími. Je tomu na př. u rodu *Lactarius* — mléčník čili ryzec. Název mléčník je daleko přesnější, neboť všechny druhy po poranění vypouštějí kapalinu podobnou mléku.

* Všichni, kdož se houbami zabývají, prospěli by dobré věci, kdyby zasílali redakci lidové názvy hub ze svého kraje, aby pak mohli být získaný materiál soustavně zpracován.

A přesto je mnohem běžnější název ryzec, který se sice hodí pro druhy barvy rezavé, ale nikoliv pro druhy s plodnicemi na př. bílými a zelenými (Lact. piperatus a turpis). Rovněž pro rod Psalliotia máme velmi pěkný název pečárka, ačkoliv daleko rozšířenější a známější je *champignon*, odvozenina to z francouzského slova *champignon*.

Z těchto několika námatkou vybraných příkladů vidíme, že ani v mykologii není otázka jazyková podřadná, jak by se na prvý pohled zdálo. A proto by si bylo přáti, aby zejména při vydávání rozsáhlejších děl, ať již čistě vědeckých, nebo určených širší veřejnosti, bylo přihlíženo i k jazykové stránce.

Prof. dr. Jan Macků:

Dřevomůrka.

Merulius lacrymans Schum.

Dřevomorka či dřevokaz (*Merulius lacrymans* Schumacher), je houba z příbuzenstva našich chorošů a hřibů, s nimiž má stejný způsob růstu a rozmnožování. Sestává z hýl, jež se mnohonásobně po substrátě rozlézají a spíetají. Toto podhoubí bují nejlépe, jako u všech hub, za těchto čtyř podmínek: 1. náležitý stupeň vlhka, 2. dostatečná teplota, 3. více méně tmavé prostory bez světla slunečního, a 4. stojatý vzduch. Toť podmínky k růstu všech hub a tudíž i dřevomorky. V této okolnosti však také spočívá důležitá zbraň na potírání této nebezpečné houby.

Mycelium sestává tedy z vláken, jež jsou přehrádkovaná a větvená, složená z vícejaderných buněk, můstky plasmatickými spojovaných. Vláčna myceliová slévají se v plísňovité, po substrátu rozestřené, bělavé, později až červenožluté nebo nafialové povlaky, jež mohou přecházeti v tenké pásy, pruhy až blány nebo tuhé provazce. Provazcovité konce se dovedou zúžovati (t. zv. *syroecium*), aby mohly prolézat štěrbinami ve zdivu i trámech na kolik metrů daleko. Tento růst spočívá v rychlém dělení buněk za vydatného přístupu vody, která je pletivem popsaným rozváděna zvláštními nepravými cévami na všechny strany, ba i vzhůru, tlakem osmotickým. Čím více vlhka a tepla, tím bujnější je růst, v létě vydatnější než v zimě, a tak se stane, že z nepatrného hnízda náказы vznikne za několik roků celá hubná záplava, ničící haldy dříví nebo celé podlahy a dřevěné stavby.

Sledujme vývoj houby dále. Rozmnožování se děje spórami či výtrusy, jež se mohou odškrcovati i na samotném podhoubí (chlamydospóry), ale hlavně na plodnici. Plodnice se zakládá zevně na podlaže, leckde v koutě, ale i mezi prkny a trámy. Má podobu měkkých kožitých, masitých polštářů, vzniklých z bohaté spleti hubných vláken. Polštáře jsou namnoze k podkladu přitisklé, sem tam na okraji v lalocích odstálé. Často se několik takových škráloupovitých plodnic či klobouků střechovitě kryje a shlukuje. Okraj klobouku je měkký, bělavý, pístnatý, dovnitř následuje narůžovělá obruba, a střed plodnice je hnědavý. Klobouk tento i mycelium vylučuje všude hojnost kapiček vodních, páchnoucích, které samostatně zavlažují celé prostředí a další vzrůst podporují. Plodnice je uvnitř poseta četnými voštinovitými prohlubinkami, které jsou vystlány rouškou výtrusonosnou. V této se na stopečkách odškrucují spousty mikroskopických výtrusů, které jako prach se šíří vzduchem i vodou na všechny strany.

Padne-li výtrus na vlhké dřevo, vypučí za krátko ve vak, a to tím snáze, je-li přítomno hojně alkalii nebo amoniaku, což je v přírodě, zejména, kde se nacházejí lidské nebo zvířecí výměty nebo moč, hojně. Za příznivých okolností vniká vak do dřeva a započne se šířiti, jak již bylo popsáno.

Nakažlivost je velická předně proto, že eliptičně válcovité, mírně zakřivené, zlatožluté výtrusy, jsou toliko deset tisícín mm velké, a za druhé, že jsou takřka nezničitelné, vytrvale houževnaté, zachovávající dlouho klíčivost.

Jak působí vlákna dřevomorky na dřevo? Vlákna vylučují enzymy, jež rozkládají lignin a buničinu dřevních buněk, vnikají do buněk a způsobují rychlé, hnědé, vlhké tlení dřeva, jež se rozpadá příčně i podélně v drobounké kostečky, až prach. Rozpad dřeva napadeného je dokonalý, čímž se dřevomorka stala postrachem jak stavitelů, tak i stavebníků a majitelů budov.

Mycelium dřevomorky se však nerozlézá toliko ve dřevě, nýbrž i v hlíně mezi kameny, ve zdivu, v maltě, po cihlách, snažíc se dosáhnouti výživného prostředí, jímž je dřevo. Napadá pak i látky papírové, knihy, sbírky, suché rostliny, krátce vše to, co obsahuje dřevovinu nebo celulosu. Nakažené prostory páchnou plísníovitou ztuchlinou a vlhkotou a jsou nezdravé.

Do novostaveb se dřevomorka dostává se stavebním dřívím, jež leželo někde ve vlhku a bylo nakaženo myceliem nebo výtrusy. nebylo dostatečně vyschlé, nebo se dřívím ze starých staveb, jež mělo houbu v sobě. Dále může býti do novostavby zanesena nasypávanou zemí, obsahující výtrusy, omítkou ze starých zamořených staveb, používáním cihel a jiného materiálu z takových staveb a pod. Ve vývoji se houba podporuje každou vlhkotou, mokrým materiálem, uzavřením nakažených prostor, předčasným nátěrem syrového dřeva a jeho »zadušením«, užíváním popele a strusky jako vyplňovacího materiálu, neboť hmoty ty, obsahující sloučeniny drasla, jsou hygroskopické, přitahují vlhkost a poskytují mimoto houbě výživu.

Boj proti dřevomorce se vede jednak prostředky přirozenými, jednak umělými.

Nejlepším prostředkem proti dřevomorce je suchota, větrání, vysoušení, průvan, paprsky sluneční, výměna vzduchu. Suchý průvan a slunce jsou přímo vražedné pro dřevomorku, a dovedou ji zničit v několika dnech. Místnosti zamořené mají býti vytápěny za současného větrání všemi okny a dveřmi, aby vznikl suchý průvanový vítr, který je nepřítelem všech hub. Dřevomorka se určitě vytratí. V literatuře máme o tom hojné doklady. Tak píše učitel B.: »O vánocích přесídlil jsem jako správce školy do dědiny, kde školní budovu bylo nízké stavení s podlahou níže ležící, než vedlejší zahrada. Hub po prknech podlahy rostlo jako v lese po dešti. Lavice na jedné straně v celé řadě byly zničeny. Po podlaze nebyl bezpečný krok, aby se noha po houbě nesmekla. Prkna se prolamovala. Vše páchlo děsně stuchlinou. Houby jsem dal seškrabat, lavice opravit, shnilé kusy podlahy vysaditi, nic víc. A nyní jsem vytápěl učebnu a vytrvale větral a vzduch obnovoval, a po čtyři léta, co jsem byl na škole, jsem tam houbu nespátřil. I na jiných působištích jsem takto houbu zničil.«

Nejmodernějším prostředkem proti dřevomorce je boj biologický: nasadí se na ni plíseň, tedy jiná houba, a ta zničí podhoubí dřevomorky bezpečně, podaří-li se nám najíti a zavést pro plíseň tu dobré podmínky růstu.

Z umělých prostředků se uvádějí dnes celé řady různých desinfekčních preparátů a procesů. Nátěry suchého dřeva sublimátem, kreosotem, kronolem, karbolinem, antimerulionem, vodním sklem, 5—10% roztokem modré nebo zelené skalice atd. atd., iistě dobře pomáhají. Koly a tyče opalujeme, ač to není spolehlivé. Nejlepší a naprosto bezpečný způsob desinfekce je ten, kdy vyschlé dřevo ponoříme do 0.7% roztoku sublimátu, a to na dobu aspoň 8 dní. Je to t. zv. kyanisace dřeva. Nejmodernějším procesem desinfekčním a sterilizačním, jak se provádí v továrnách, je t. zv. kreosotování dřeva. Dříví se vnoří do otevřeného kotle s kreosotovým nebo dehtovým olejem nad topeništěm. Nato se olej zahřeje asi na 100 stupňů, podrží se na této teplotě asi 2 hodiny a nechá vychladnouti.

Písek nebo hlína se desinfikuje a sterilisuje nejlépe přepálením.

Primář dr. Riedl:

O určování muskarinu v muchomůrkách.

De la détermination du muscarin dans les Amanites.

Muskarin, neboli oxycholin je jedovatým principem, který působí smrtelně otravy při použití muchomůrky. Je zajímavé, že v řiši rostlinné povstává muskarin na př. velmi záhy v navihčeném paraguayském maté, které bylo uzavřeno v nádobě a zvlhčeno. Jde asi o oxydační vliv některých mikroorganismů. Jinak je to známý ptomain v řiši živočišné, vznikající v hniječím mase. Není jasno, jak povstává v muchomůrce, kde je přítomno hojně cholinu. Podle posledních bádání jde asi o spolupůsobení nějakého enzymu, který je aktivován bakteriemi. Je však známo, že muskarin povstává ze všech substancí, které cholin obsahují a proto je jeho důkaz z hlediska soudně lékařského a toxikologického zásadního významu. Chybou celého problému je, že neexistují dodnes charakteristické identifikační reakce.

Materiál, který přichází k vyšetřování, se vyluhuje alkoholem. Chlorid muskarinu je velmi hygroskopický a rozplývavý, zahříván s louhem sodným dává trimethylamin. Chloroplatinát je těžko rozpustný a sestává z oktaedrů nebo žlutých jehlic. Chloroaurát je ve studené vodě ještě tíže rozpustný než cholinchloroaurát. Důležité jsou fyziologické pokusy na zvířatech: I na malé dávky reagují žáby totální paralysou a zástavou srdce v diastole, králíci vykazují zúžení zornic, slinění, slzení, dostávají profusní průhny, odchází moč i semeno. Dostávají se křeče a smrt zástavou srdce. Včas podaná dávka atropinu mírní, po případě i odstraňuje příznaky otravy.

Celkem se postupuje při vyšetřování takto: slabě kyselý, alkoholický extrakt se zbaví alkoholu, filtruje, přidá se ammoniak a octanu olovnatého v malém přebytku, aby nastalo sražení. Filtrát se zbaví olova sirovodíkem nebo kyselinou sírovou, a potom Hgiodidiodkaliem (které je nasyceno Hgiodidem) se srazí. Aby se získala i ona malá množství muskarinu, který zůstal v roztoku, za kalisu e se slabě filtrát barytovou vodou, zbaví rtuť sirovodíkem, jodu octanem olovnatým, olova a barya zředěnou kyselinou sírovou, odpaří se a znovu ještě jednou srazí Hgiodidiodkaliem. Spojené sraženiny se rozetrou s barythydrátem a rozloží se sirovodíkem, filtrát se zbaví baria kyselinou sírovou, odstraní se sirovodík, jod chloridem stříbrnatým. Filtrát po zahuštění se smísí s platinchlorovodíkem, odpařuje se, při čemž se ohrdží v oktaedrech nebo jehlách muskarinplatinchlorid. Po přidání chlorkalía a extrakci alkoholem se ohrdží muskarinchlorid, který se použije k pokusu na zvířatech.

Petr Jakubů:

Hodnocení mikroskopických znaků hub.

De la valeur des caracteres microscopiques chez les champignons.

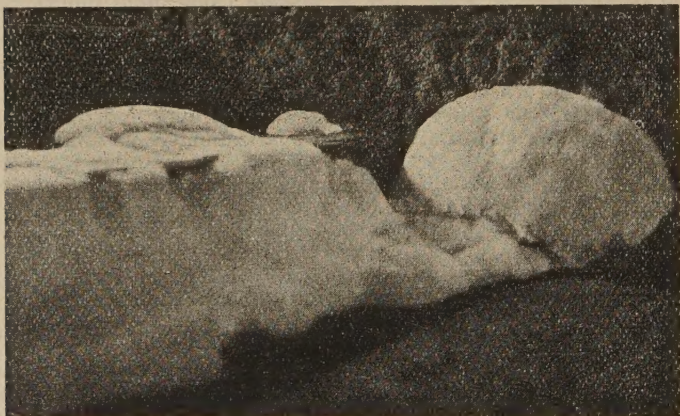
Mikroskopické diagnózy hub bývají různě ceněny. Často jsou přehlíženy, jinde je na ně spoléháno jako na znak jedině rozhodující. Pokusím se stručně vysvětlit jejich hodnotu. Při určování jednotlivých druhů jsou důležité cystidy, věcka, parafysy, nejvíce se využívá tvarových a velikostních rozdílů výtrusů. Podřadnějšího významu jsou basidie pro svou značnou uniformitu (u vyšších hub), ač i ony hrají někde důležitou roli konstantním výjimečným počtem spor (2).

Při popisech cystid se udává délka, šířka, tvar a relativní počet. Délka je znakem velmi variabilním, mimo to někdy obtížně zjištělným. Lépe se osvědčuje šířka a podle Melzera a Zváry je dobrým znakem i velikost části, vyčnívající nad niveau hymenia. Charakteristický je rovněž tvar a inkrustace na hrotu, a relativní množství. Jako stálý znak můžeme jmenovat dále přítomnost nebo nepřítomnost cystid na ploše lupenu.

O ascích a parafysách platí v celku totéž, co o cystidách. Jest zajímavé, že šířka (průměr) věcek je konstantní v malém variačním rozmezí u velkého počtu případů. Konstantní je rovněž uložení výtrusů a obyčejně i jejich počet ve věcku.

U spor je popisován tvar, barva, vzhled blány a plasmatického obsahu a konečně velikosti. Tvar a plasmatická struktura se mění v určitých mezích, kromě toho podléhá patrně značně účinkům různých vnějších i vnitřních činitelů. Důležitým faktorem je zejména stáří, které může vzhled výtrusu značně pozměnit. Hojně užívaným diagnostickým znakem je počet tukových tělísek ve výtrusu (na př. v rodě *Gyromitra* — Ucháč). Údaj barvy výtrusu je jednak značně subjektivní, za druhé závisí na jakosti používaného světla, zejména u spor zbarvených slabě. Výhodněji se udává zbarvení výtrusného prachu, kdy je také možné srovnání s předem stanovenou stupnicí. Vzhled blány je dobře použitelným a poměrně málo variabilním znakem. Nejvíce se používá při studiu holubinek za použití speciálního zkoumadla podle Meizera. Význačným znakem jsou epiplasmatické cepicky na polech výtrusů některých věckatých. Velikost spor je znak nejvíce užívaný, protože je snadno stanovitelná a vyjádřitelná konkrétním číslem. Je však značně proměnlivá a ovlivnitelná opět vlivy vnějšími (substrat, klima) i vnitřními (kolísání velikosti »vnitř« jednoho druhu).

V literatuře bylo na proměnlivost mikroskopických znaků několikrát upozorněno (M. Jossierand 1927, J. Velenovský 1934, zmínka v ČCH XXII., str. 14, J. Sobotka). Je nutno, abychom si tento fakt uvědomili a při určování hub s ním počítali právě tak, jako s proměnlivostí znaků makroskopických. Jeden druh znaků je v celku rovnocenný s druhým, i když druh od druhu kolísá důležitost a význam tohoto nebo onoho. Spoluúčastí obou a ovšem i ostatních znaků, na př. biologických, chemických, je podmíněn jednoznačný popis a určení jednotlivých druhů.



Obr. 12. Dřevomorka zhoubná (*Merulius lacrymans* Wulf.) napadá dřevěné podlahy, stěny atd. ve vlhkých domech, na místech bez přístupu vzduchu, rozkládá buničinu, avšak ničí i základ dřeva, lignin, a způsobuje úplný rozklad dřevěných součástí staveb. Jeho podhoubí se šíří velmi úsilovně kolem. V místech stojatého vzduchu vytváří bochníkovité plodnice, nahoře s jamkami a kapkami tekutiny. Proto slzíci (*lacrymans*). Tento obrázek byl vzat r. 1937 ve sklepě budovy senátu v Praze III, kde dřevomorka napadla zásobu dříví a táhla se uhlím po celé prostora Viz také

článek prof. Macků v tomto čísle ČCH. Archiv MV a ČCH. Napsal Sm.



Ibr. 13. Opět obrázek dřevomorky ze sklepa senátní budovy v Praze III, z r. 1937. Nejlepším bojem proti dřevomorce je větrání suchým vzduchem. Ovšem úplné vyhubení její z míst, kde se jednou usadila, je velmi nesnadné a vyžaduje odborníka. Proto přinášíme v dnešním čísle ČČH článek prof. Macků. Obrázek je vzat z archivu MVÚ, ČMS a ČČH. Napsal Sm.

Doc. ing. dr. Ed. Baudyš:

Příležitostné houby na ovocných stromech.

Occasional Mushrooms on the Fruit-Trees.

Všeobecně možno říci, že všechny houby, které žijí na stromech, zejména ovocných, objevují se na nich příležitostně. Houby mohou se uchytiti na rostlině jen tehdy, je-li nějakým způsobem oslabena, neboť do zdravého těla choroplodné zárodky vniknouti nemohou. I na poraněném místě, je-li rostlina zdravá, choroplodný zárodek, když vyklíčí, živoří a odumírá.

Choroboplodné zárodky čili výtrusy vyšších hub, uchytí-li se na oslabené dřevině, rostou rychle v podhoubí, která mohou rozkládati dřevo, takže strom chradne až odumře. Mnohé houby žijí však většinou příznivně na pařezech anebo na poražených, dlouho ve vlhku ležících kmenech. Ale i tyto houby mohou se příležitostně objeviti i na dosud živých kmenech ovocných stromů a uspíšiti jejich odumírání, jestliže jsme oslabené dřeviny včas pečlivě neošetřili a výživou neposílili.

Zdravotní stav těla rostliny, tak jako jiných živých organismů, trpí mnoho velkými denními tepelnými rozdíly, zejména, střídají-li se náhle vysoké denní teploty s chladnými nocemi a úpalem slunečním. Rychlým střídáním teplot se pletiva rostlinná trhají, šťávy rostlinné prýští z puklinek a jsou vhodným prostředím k uchycení se a vyklíčení choroboplodných zárodků. Klíčící vlákna vnikají do těla rostliny, kde se rychle rozrůstají.

Na oslabených dřevinách, na př. zachlazením, uchycuje se celá řada příležitostných hub nejen drobných, jako jsou hlívenky čili rážovky, zejména **hlívenka rumělková** (*Nectria cinnabarina*), která pokrývá větévky, větve i kmeny hustě jako špendlíková hlavička velkými polštářky rumělkově zbarvenými. Rovněž různé druhy **svilosemenky** (*Cytospora-Valsa*) jsou hojné na větvích atd. Ale jsou to i různé houby rouškaté, uspišující odumírání ochořelých dřevin. Převládají většinou druhy kornatek, obzvláště **kornatka hladká** (*Corticium laeve*) na jabloních, podobně jako druhy kožnatce čili pevnatce (*Stereum*) a jiné.

(Dokončení příště.)

Boletus auriporus Peck.

V červenci 1939 našel jsem ve své zahradě zajímavou houbu s vínově-červeným kloboučkem průměru asi 5 cm. Rostla v trávě na pokraji nízkého lesa smrkového, nedaleko rostly lísky, osyky, břízy, duby a habr. Poslal jsem tehdy onu plodničku zároveň s delším dopisem význačnému pracovníku ČMS panu Ing. V. Sakovi k určení, od něhož jsem pak obdržel z jeho pobytu v Hlasné Třebáni tuto odpověď: »Zásilka, obsahující onu vzácnou hříbovitou houbu došla do chaty, kde se zdržím až do začátku září. Byla již úplně v rozkladu a proto jsem ji nemohl určovat, snad podruhé se to přece podaří. Z Vašeho stručného popisu mohu pouze usoudit, který druh to asi nebyl. Tedy *Bol. rubellus* Kr. to býti nemůže, neboť má tak jako *B. castaneus* výtrusný prach bílý (sekte »*Suillus*«, u nás zastoupená jen dvěma druhy: hříbem kaštanovým a hříbem sinným) a tedy také rourky a ústí rourek stále bílé, kdežto Váš hřib je má žluté. Smotlachův *Bol. elasticus* je drobná houba s tenkým, velmi pružným kloboučkem, pochybuji, že by to byla ta Vaše houba.«

Pan Ing. Sak předal tehdy můj dopis s mým stručným popisem oné houby našemu předsedovi panu Dr. Smotlachovi, který písemně potvrdil moji domněnku, že se tu jedná o hřib Barlaův — *Bol. Barlae* Fries. Můj tehdejší popis byl ovšem velmi kusý, neboť u nalezeného exempláře jednalo se o poměrně starý a vodou již hodně nasáklý kus.

V roce 1940 hledal jsem na oné lokalitě znovu po onom vzácném hříbu, avšak marně. Jaké bylo moje překvapení, když jsem v červenci 1941 na zmíněném místě našel asi 8 plodnic této houby, důkazem, že podhoubí se tu dále udrželo. Nemeškal jsem a zaslal je dne 25. července 1941 panu Ing. Sakovi s dopisem, v němž se zmiňuji: »Houba připomíná celkovým vzhledem *B. subtomentosus*, jenomže barva kloboučku je růžová. *Bol. versicolor* to není, neboť ten znám (t. j. *Bol. chrysenteron* s červeným kloboučkem). Sledoval jsem v ČCH články o hříbovitých houbách s červeným kloboučkem, s mým nálezem nevím si však rady. Doufám, že houby Vás dojdou ještě natolik čerstvé, abyste je určitě mohli. Pro Vaši informaci Vám ještě sděluji, že rostly úplně přitiskle k zemi, v trávě se na první pohled vyjímaly jako nějaké růžové holubinky...«

Místo odpovědi obdržel jsem však přesmutnou zprávu choti p. Ing. Saka, že můj dopis a zásilka hub došla právě v době, kdy náš významný houbařský pracovník nás opustil navždy, byv raněn mozkovou mrtvicí. Milostivá jeho choť píše doslovně: »Nalezli jsme jej jakoby odpočívajícího na trávníku v zahradě. Naši útěchou v bezměrném bolu bylo uklidnění lékařů, že málokomu dopřána je tak krásná smrt...«

Tak zůstal onen růžový hříbek pro mne nadále záhadou, ač otázka růžových hřibů byla v ČCH několikrát na pořadu a vždy se zájmem jsem ji věnoval pozornost. Z mých houbařských záznamů uvádím o této houbě toto: Malá hubka hříbovitá, s kloboučkem barvy slabě karmínově červené (vínově-červené), nikoliv sametovým, nýbrž hladkým a následkem vlhka slizkým. Rourky krásně žluté, porušením, zejména ve vlhkém stavu trochu modraly. Barva úzkého třeně podobně jako u *B. subtomentosus* žlutá a červenavá. Podle vyobrazení a popisu v krásném díle Kallenbachově »Die Pilze Mitteleuropas« tabulka č. 36, které jsem si mezitím opatřil, jednalo se bezpochyby o *Boletus auriporus* Peck, v Evropě poměrně velmi vzácný druh. Snad tato houbička není i tak vzácná, ale pro její nepatrnost a v úvodě zmíněný její přitisklý vzrůst k zemi jest v přírodě snadno přehlédnuta. Možná, že tato houba má i známější synonym. Skoro bych hádal, že *Bol. elasticus* p. Dr. Smotlacha a *Bol. Rigelliae* p. Dr. Velenovského jsou totožné s *Bol. auriporus* Peck. Chci jenom tímto článkem upozorniti naše houbaře na tuto hez-

kou hubku, bezpochyby také jedlou, avšak pro její vzácnost v ohledu jedlosti bezvýznamnou, aby ji hleděli příště nalézt, napsali o ní aynesli tak trochu světla do tajů růžově-barevných hřibů.

Jan Spálený:

Do jaké výšky rostou v Alpách které houby.

Jusquequelle hauteur, poussent les champ. dans les Alpes.

Asi po 20 let jsem houbařil v měsíci červenci a srpnu, někdy i v září, jihovýchodně od Innsbrucku ve vsi Aldransi, ležící 800 m nad mořskou hladinou. Naše letovisko bylo nad vsí u kraje lesa, kde začínala druhá horská planina nad Innem, porostlá skoro nepřetržitým pásem lesů, táhnoucím se od známého, cizinci hojně navštěvovaného lázeňského místa Igels až 15 km na východ k nejbližšímu údolí.

Tyto jehličnaté lesy místy prostoupené břízkami chovaly takové bohatství hub, jaké jsem si nikdy ani představit neuměl. Však jsem několikrát ve zvlášť úrodném roce stál v lese jako v pohádce a vrtěl mimovolně hlavou: To přece nemůže být skutečnost, to je sen! Do poloviny července byl les jako vymeten. 15. července každého roku, skoro pravidelně, přinášel jsem první hříbky a les se začínal pomalu plnit. Když se pak objevily holubinky všech možných druhů a barev, nastala hlavní sezóna. Úroda nebyla každoročně stejná, ale byl rok sebenepříznivější, hub byl vždy dostatek. Při svých výpravách jsem pozoroval, že na svazích obrácených k severu roste hub nejvíce. Nejprve rostly hříbky v louce podél severního kraje lesa, pak na kraji samém a v řídkých smrčinkách, kam mohly vniknouti i přímé paprsky sluneční. Bylo-li příliš sucho, seděly hříbky na březích bystřin, někdy až u samé hladiny. Sbíral jsem hříbky i jiné houby ovšem také na svazích obrácených k jihu, ale nikdy v nějakém nápadném množství. Jedinou výjimku tvořil nevysoký svah podél cesty k malému jezírku. Na západní části tohoto svahu bývalo mnoho muchomůrek růžových (masáků), u cesty špičky travní a pečárky luční, dále k východu také bedla vysoká, výše pak holubinka nazelenalá a bezmléčná a ještě výše ryzec peprný. Svah byl stinný a množství sběru pozoruhodné. To zase mluvilo proti mému objevu.

Abych si dotvrdil skutečnost svého objevu, přešel jsem několikrát 6 km široké údolí Innu a navštívil jsem lesy porostlé svahy obrácené k jihu. Toulal jsem se tam celé půldny a našel jsem jen několik ryzců, nějakou muchomůrku a menší houby. Jel jsem na Hungerburg, je to úzká horská planina na tomto strmém, pěkném jehličnatém lese porostlém svahu. Výškou hor (až 2.500 m) je les chráněn proti severu, sluneční paprsky volně dopadají, přesto však je stále vlhký, protože je ovíazován několika bystřinami. Tam jsem ve výši 800 m nějaké houby nasbíral, ale v porovnání s množstvím nalezených hub v Aldransi nestálo to za námahu. Nahoře v lese jsem potkal dva staré houbáře; každý si nesl košík hub. Byli to vlastně hřibaři. Dal jsem se s nimi do řeči a prohlížel si přitom jejich úlovek. V jednom z košů jsem spatřil kromě uřezaných hřibů i několik bedel vysokých. Vypytával jsem se na sběr a druhy hub, o které se zajímají, bylo toho málo. Měli své místočka, kde sbírali převážně hříbky, které pak v městě prodávali. Vyměňovali jsme si názory o různých houbách, při čemž jsem jim hned také vytkl, že hříbky uřezávají a když se mně pak podařilo je přesvědčit, že vyvrácení hub je lepší než uřezávání, jsme se přátelsky rozešli. Poznal jsem, že tam, kde se planina rozšiřuje a skály ustupují více do pozadí, je sběr lepší. Ale hlavní příčinou toho, že zde na severním břehu roste méně hub, jest okolnost, že skoro po celý den dopadají sluneční paprsky kolmo a vzrůst hub ruší. Jižní břeh Innu stoupá v širokých terasách a sluneční paprsky dopadají stále šikmo, nemohou tudíž půdu příliš rozehrát.

(Dokončení příště.)

Studie o muchomůrkách.*Étude sur les Amanites.*

Mnohé z muchomůrek jsou houby krutě jedovaté, a téměř všechny vynikají statným vzhledem a pestrým zbarvením; proto vždy budily pozornost laiků i vědců. Z rozsáhlé literatury o muchomůrkách je třeba uvést:

Vittadini C.: »Tentamen mykologicum seu Amanitarum illustratio« (1828), Fries E.: »Monografia Amanitarum Sueciae« (1854), Quélet et Bataille: »Flore monographique des Amanites et des Lepiotes« (1902), R. Ferry: »Étude sur les Amanites« (1911), F. Gilbert: »Le genre Amanita« (1918), R. Veselý: »Monografie rodu Amanita« (1934) a Jacob Lange: »Flora agaricina Danica, vol. I. (1935).

Muchomůrky jsou houby biologicky vysoce organizované. Rouško výtrusorodé je rozloženo na pravidelných, širokých, hustých lupenech, které jsou volné a jen zřídka k třeni připojené. V mládí je chráněno dvěma obaly. Klobouk je snadno oddělitelný od třeně. — Trama lupenů se vyznačuje stavbou bilaterální; basidie mají čtyři sterigmata; cystidy chybějí. Výtrusný prach je bílý, spory bezbarvé, hladké, kulovité nebo elipsoidní. — Dužnina muchomůrek je většinou netečná k zásadám, k solím železa, i k dvoumocným a trojmocným fenolům, a neobsahuje oxydačních enzymů. Význačné reakce dává s fenolem (C_6H_5OH) a s minerálními kyselinami.

Muchomůrky jsou rozšířeny po celé zeměkouli, hlavně v pásích mírných. Sdružují houby snášející drsnější klima i druhy vysloveně teplomilné. Čítají asi celkem 50 druhů, v Evropě 18 druhů, v ČSR 13 druhů.

Oproti dosavadním systematikám muchomůrek, pracujících se znaky morfologickými, přinášíme pokus o systematickou studii, opírající se o znaky dané mikroskopickou a chemickou analysou. U nás rostoucí muchomůrky dělíme do dvou podrodů (rodů): Amanitopsis Roze (zeman-ka, pošvatka, katmanka) a Amanita Pers. (muchomůrka).

Podrod Amanitopsis Roze je běžně charakterisován nedostatkem prstenu — závoj zakrnělý —, volnou pochvou na basi třeně, kloboukem více méně slizkým, na okraji rýhovaným, lysým nebo s několika útržky plachetky a kulovitými sporami. Patří sem biologické druhy: *A. vaginata* Fr. a subsp., *A. strangulata* Fr. a *A. fulva* Fr. sledující břízu. Obě jsou jedlé, leč chuti nevalné. Jsou hojně rozšířeny hlavně v podhorských lesích.

Podrod Amanita Pers. charakterisují znaky: Závoj zanechává na třeni prsten blanitý, vytrvalý nebo křkatý, pomíjivý. Povrchová plachetka vytváří na basi třeně pochvu, podle stupně srůstu se třeněm (viz obrázek) volnou, polovolnou (t. j. srostlou s basí tř. a jen na okraji odchlípenou), redukovanou v pásy bradavek nebo jen v jednotlivé bradavčité zbytky. Spory jsou kulovité nebo elipsoidní.

Podle uvedených znaků bývá tento podrod dělen jednou na tři, jindy na čtyři skupiny. Pokusíme-li se o systém přirozený, dospějeme k následujícím šesti skupinám:

Přehled.

Pochva volná	{	1. Caesariae — spory elipsoidní.
		2. Phalloidae — spory kulovité.
Pochva polovolná	{	3. Citrinae — spory kulovité.
		4. Pantherinae — spory elipsoidní.
Pochva rozpadající se v pásy bradavic		5. Muscaria — pod pok. kl. žluté barvivo.
Pochva naznačená z ojedine- lých bradavčitých zbytků		6. Rubescentiae — žluté barvivo chybí.

I. *Caesareae*. Dužnina reaguje na fenol normálne (t. j. červenohnedavé). Spory elipsoidní, pochva volná. Pigment pokožky kl. červený, žlutě pomerančový nebo bílý. Jedlé. Teplomilné druhy. — *A. caesarea* Scop. — císařka, a *A. ovoidea* Bull. — m. vejčitá.

II. *Phalloidiae*. Dužnina je k fenolu netečná. Spory kulovité, pochva volná. Pigment pok. kl. zeleně olivový, žlutavý nebo bílý. Obsahují amanitatoxin. Smrtelně jedovaté. — *A. viridis* Pers. Fr. — m. zelená, *A. verna* Fers. (var.) — m. zbělená, *A. virosa* Fr. — m. bílá.

III. *Citrinae*. Spory kulovité. Tř. na basi hliznatý, pochva s hlízou srostlá, jen na okraji volná, tvořící límeček. Pigment pok. kl. šedě fialový, okrově hnědavý nebo citronový (bílý). Nepříjemně páchnou! Neškodné. — *A. citrina* Fr. — m. citronová, *A. porphyria* Fr. (var. *recutita* Fr.) — m. porfyrová (m. menší).

IV. *Pantherinae*. Spory elipsoidní, base obvykle nehliznatá, s pochvou srostlou, jen na okraji odchlípenou. Prsten pomíjivý. Pigment pok. kl. žlutě hnědý nebo žlutý. Nevonné. — *A. pantherina* DC. — m. pantherová (tygrovaná), *A. junquillea* Qué. — m. žonkylová (slámová).

V. *Muscaria*. Spory elipsoidní. Pod pok. kl. žlutě barvivo. Pochva redukována v pásy bradavek. Pigment pok. kl. oranžový, červený nebo žlutohnědý. Obsahují muscarin. Opojně (mírně) jedovaté. — *A. muscaria* L. — m. červená (obecná), a *A. regalis* Fr. (susp.) — m. královská.

VI. *Rubesceniae*. Pochva naznačená z ojedinelých bradavčitých zbytků. Spory elipsoidní. Pigment pok. kl. šedě růžový, šedý nebo šedo-hnědý. Jedlé. — *A. rubescens* Scop. — růžovka, *A. aspera* Fr. (var.), *A. strobiliformis* Vitt. — m. šiškovitá, *A. spissa* Fr. — šedivka, *A. vallida* Fr. (var.) — m. veliká. (Pokračování.)

PRÁCE PRO HOUBAŘSKOU PĚTILETKU A VLÁDNÍ DVOULETKU ČSR.

Riaditeľ Osivovej spoločnosti Emil Kraus:

Obchod s hubami a päťiletka.

Kto nepozná hodnotu húb, ten nevie, že aké veľké bohatstvo sa skrýva v slovenských lesoch. Naše hory boly a sú tak bohaté na huby, že sa tie považovali všeobecne za niečo menejcenného, čo rastie pod každým stromom. Každý si mohol nasbierať húb, koľko potreboval pre seba resp. pre svoju domácnosť. Málo bolo však tých, ktorí sušili huby pre obchod.

V prvej svetovej vojne Slovensko nepociťovalo tak veľmi nedostatok potravín a korenín, aby sa bolo prikročilo vážne k hľadaniu náhražiek. Slovenská obchodná podnikavosť bola v tom čase ale aj ináčce hatená.

Politicko-hospodársky vývoj v druhej svetovej vojne chytro spoznal medzi iným aj bohatstvo húb Slovenska a povedal by, nanútený jediný obchodný partner. Nemecko, keď snáď na oko obchodným povzbudzením, vo skutočnosti však hospodárskym diktátom nútil na speňaženie ešte aj slovenských húb. Nemecko potrebovalo všetko, čo sa dalo jesť a teda kupovalo každý článok, ovšem tak, že ťažko by sa bol mohol niečo ohraďiť proti predaju. Bol to hospodársky diktát. Týmto spôsobom začal obchod s hubami veľmi oživovať a vývoz húb do Nemecka dosiahol cifry, na ktoré by predtým nikto nebol myslel.

Je nesporné, že obchod s hubami pomôhol finančne mnohým, ale tvrdím, že takto vyzískaný finančný efekt otriasol so základmi obchodu s hubami.

Musíme si ujasniť, že ako bol obchod s hubami počas vojny prevádzaný. Spomenul som, že Nemecko potrebovalo všetko, čo sa dalo jesť a preto platilo často také ceny, ktoré ciferne boly pekné. Je pravda inou otázkou, či cifry tieto znamenajú aj hodnotu. Keďže jednotlivcom

daná bola väčšia alebo menšia možnosť na zhodnotenie profitu z obchodu húb, začali sa vrhať na tento obchod vždy viacerí a viacerí, teda i ľudia bez tej najmenej odbornej znalosti a keď chceme byť úprimnými, tak musíme povedať, že dakedy i ľudia bez obchodnej morálky. Na jednej strane ľudia títo si zarobili a nemuseli ísť pracovať do tovární na zbrojenie, oslobodení boli od zákopových prác, ba dokonca vykupovačská legítimácia umožňovala im partizánčenie i na miestach, kde by sa ináč ťažko boli dostali. Na druhej strane však sber a výkup húb sa robil spôsobom, ktorý by pri normálnych pomeroch úplne znemožnil vývoz a vôbec obchod s hubami.

Pri tejto situácii potom nebolo divom, že sa vykupoval a dodával tovar, ktorý sa sice menoval hubami, z reálného obchodného stanoviska dnes však takýto tovar nemohli by sme nazvať obchodným tovarom. Odhladiuíc od toho, že sa sbieralo všetko, ešte i stromové huby, ba ďalej idem, sušily sa korene z kapusty a primiešovali sa do lepších húb, rezala a sušila sa kvaka (repa) a dávala sa do smešu húb, nevenovala sa náležitá pozornosť a práca spracovaniu, teda krájaniu a sušeniu ani dobrých húb.

Videl som partiu zdravých sušených dubákov, boli však tak sušené, že do obchodu sa dať nemohly pre ich vzhľad. Na druhej strane zase boli partie ináč dobre krájaných a sušených dubákov, pri skúmaní však vždy muselo byť konštatované, že tá obsahuje aj iné druhy húb, často pekne pokrúpané a sušené nôžky (treň) lupaných holubínok, ktoré odborníka veľmi ľahko pomýlili.

Vidiac túto situáciu, musel som myslieť na povojnové časy, keď naše bohatstvo húb budeme môcť hodnotne využiť. Bolo mi však aj samozrejmosťou, že uskutočňovať sa to dá len tak, keď obchod s hubami bude od základu zreorganizovaný na zdravý podklad. Už v roku 1943 som sa pokúsil o to, aby bolo nariadené aspoň triedenie húb podľa jednotlivých druhov, ovšem bezvýsledne. V roku 1944 docielilo sa aspoň toľko že bolo predpísané huby I. a II. akostnej triedy dodávať podľa jednotlivých druhov húb vytriedené. Ostalo to však len pokusom. Prvé dodávky boli ešte ako-tak triedené, potom však pričinením Nemcov zase len miešané. Darobné bolo teda úsilie, mnohí boli presvedčení, že reklamácie, pozastávky sa robia úplne zbytočne, lebo veď neskoršie sa huby prevzmú aj tak v takom stave, ako ich dodajú.

Takto nás našiel rok 1945. K týmto ťažkostiam pridružovala sa však ešte jedna, a to veľmi vážna: zastaralé predpisy Kodex alimentariusu.

Vo vojnových rokoch mohli sa dodávať takmer všetky huby mimo jedovatých. Proti tomu Kodex alimentariusu pripúšťa len dosť málo húb a tým mnohé, nie len jedlé, ale aj dobre chutnajúce huby vytváraú sa z obchodu. Z uvedených dôvodov zostavil som návrh na uzákonenie predpisov pre obchod s hubami a do návrhu som pojal hneď aj rozšírenie Kodexu.

Som si plne vedomý toho, že naše bohatstvo húb je veľké, ale bohatstvo toto sa dá využiť len tak, keď pre už uvedené príčiny prídu pre obchod ten prísne predpisy a súčasne, keď aj so strany odborne vedeckých kruhov bude venovaná otázke húb náležitá pozornosť.

Podľa platných predpisov nebolo možné jedlé huby spracovať na extrakty. Na základe spomenutého už návrhu bola porada pri ministerstve zdravotníctva za súčinnosti ministerstva výživy a zásobovania, tak tiež pražského a bratislavského Štátneho zdravotného ústavu. Výsledok tej bol, že spracovanie húb sa povolilo. Povolenie toto je viazané k istým podmienkam.

Bol to prvý krok k využitiu hubového bohatstva. V ďalšom bolo Slovensko iniciatívnejšie. Pričinením Povereníctva výživy a zásobovania v dohode s Povereníctvom pre zdravotníctvo vypracovaná bola na základe spomenutého môjho návrhu vyhláška, uverejnená v úradnom vestníku dňa 13. júna 1946 pod číslom 1331. Vyhláška táto v I. odbornej časti obsahuje striktné predpisy pre obchod s hubami a pre spracovanie

húb a hubových extraktov. II. časť spomenutej vyhlášky je organizačná a prevádzaním úloh z tejto vyhlášky vyplývajúcich poveruje Osivovu spoločnosť s r. o. v Bratislave, ktorá svoj názov zmení na Osivovú hubársku spoločnosť. Spoločnosti tejto sa dostáva týmto dosť dôležitý úkol aj v dvojročnom budovateľskom programe vlády.

Z časopisu československých hubárov sa iste viacerí dočítali o hubárskej päťletke. Program je vytýčený na 5 rokov, závisí však od úsilia tých, ktorým sú huby blízke a ktorí sú za povznesenie hubárstva vôbec, aby už v dobe vládneho dvojročného programu bolo dosiahnuté čím viac z programu päťletky. Nech mi je však dovolené vytýčiť body, ktoré v tejto päťletke zo stanoviska obchodného musíme dosiahnuť. Aby obchod hubami prešiel na zdravý základ, aby naše huby prerazily si cestu do cudziny a staly sa pre nás valutou, musíme v tejto päťletke:

1. oboznámiť sa s hubami na odborných prednáškach a odborných kurzoch,

2. naučiť sa manipuláciu s hubami pri konzervovaní (sušenie, odkladanie do soli, konzervovanie v octe, silážovanie),

3. založiť odborné sušiarne a podniky na spracovanie húb pre extrakty a pre krmné múčky,

4. postarať sa o kontrolu všetkých, do obchodu a na vývoz určených húb, o použitie húb tak v kuchyni, ako i v priemysle a myslím, že nepreháňam, keď poviem, že i v lekárnictve.

Obchod s hubami má a musí mať o toto všetko záujem.

Najviacerí, ktorí s hubami obchodovali, či už firmy alebo jednotlivci, zarobili a isteže budú chcieť i ďalej zarábať. Obchod tento v záujme celoštátnom vyžaduje však školenie a tak reorganizáciu a preto každý pomáhaj tomuto procesu či už finančne alebo prácou, lebo veď jedná sa o záujem celku a v tom celku si i ty! Zo stanoviska celku musí ostať našim credom: Pripustiť k tejto budovateľskej práci a umožniť účasť na tej každej osobe dobrej vôle, kto by však chcel len pre seba ťažiť bez toho, aby doniesol aspoň aj malú obeť prácou, tomu otvorene povieme: Ruky preč od toho!

Chcem si byť istý toho, že reprezentanti, činitelia tohoto obchodu, počnúc od sberateľa až po vývozcu a spracovateľa vďačne sa pridružia k tejto práci a keď si budeme navzájom pomáhať, tak božou pomocou aj dosiahneme vytýčený cieľ.

a) Zprávy a články z výzkumu húb.

Ústredí ČMS, t. j. MVU a ČČSH pripravili pod vedením Sm. již během okupace (r. 1941) plán houbařské pětiletky, z níž v ČČSH byl uveřejněn jen program všeobecného i speciálního (lokálního) výzkumu ČSR a zařízení mykologických zahrad, kdežto ostatní část programu a zvláště část praktická tohoto plánu, která znamená využití bohatství hubného ČSR jednak přímo pro lid, jednak pro obchod a průmysl, směřující do ciziny (za valutami). Tento plán prakticky nebyl za okupace nikde uveřejněn, aby jej samozřejmě nezneužili okupanti, kteří od nás stejně houby pro sebe vyváželi. Po naší osvobozovací revoluci naskytla se zase příležitost v akčním výboru. Byla odstraněna na řádné valné hromadě ČSM (7. VI. 1946), kde mnohonásobnou většinou zvítězila strana dobrovolné obětavé, rozumné, ČSR sloužící práce, kdežto »akčníci« úplně odpadli. Dnes pokračujeme v pětiletce, kterou jsme začali již před rokem. V ní je samozřejmě obsažena také vládní budovatelská dvouletka ČSR, do níž jsme plně zapojeni.

Abychom mohli mít stejný krok s vládním plánem dvouletky, rozdělili jsme naši houbařskou pětiletku na tři části:

I. Jeden rok přípravný (1946), jehož úkol je tento:

a) Byl již vydán a veřejnosti i houbařům sdělen úplný plán čili program houbařské pětiletky, jenž jest při svém zhuštění i programem vládní dvouletky.

b) Je znovu vydáván ČČsH, jakožto orgán pětiletky i dvouletky.

c) Je již položen základ k Ústřední mykologické zahradě v Praze, s odbočkami v houbařských střediscích v ČSR.

d) Bude vydán aspoň v I. díle dokonalý barevný atlas hub (Melantrich), obsahující i důležité poznatky z mykologických věd. Ten právě bude sloužit pětiletce a dvouletce. Do programu pětiletky patří i pražské a venkovské výstavy hub, jež jsou již konány a projektovány.

Obr. 14. Hřib bleďý (*Boletus Obsonium* Paulet). Jeden ze vzácných našich mezhřibů. Mezi několika bělohřiby a žlutohřiby (*B. bulbosus*, *B. regius* atd.) existují v přírodním systému hub tři u nás vzácně rostoucí hřiby přechodné, které proti bělohřibům a žlutohřibům nemají sítku na noze. K bělohřibům nejspíše se táhne hřib hedvábný (*Boletus sericeus* Kromb.), ke žlutohřibům význačně na noze a trubkách žlutý hřib skvrnitý (*B. impolitus* Fr.). Na přechodu mezi oběma je náš hřib bleďý. Klobouk bleďě šedohnědý, noha bleďě žlutá, dužnina bílá nebo nažloutlá, trubky světle žluté. Archiv MVU a ČCH.

Napsal Sm.



II. Dva roky vládní dvouletky (1947 a 48), v nich hodláme provést v základech a v hrubém všechny hlavní úkoly houbařské pětiletky (viz její plán v 1.—3. čís. tohoto roč. ČCH):

a) Bude vykonána základní část výzkumu hub ve všech směrech a zajištěn postup jeho do budoucna.

b) Vedle dalšího dílu (II.) atlasu hub budou vydány další knihy houbařské.

c) Sběr hub bude rozšířen a řízen tak, aby se dostalo nejen »hub všem« u nás, nýbrž aby byl umožněn i rozsáhlý vývoz hub, který by předčil mnohonásobně předválečný.

d) Za tím účelem bude nutno vybudovat také racionální průmysl houbařský.

e) Bude třeba využít hub u nás rostoucích i chemicky a farmaceuticky, t. j. na léky.

f) Využití hub ke krmení dobytka.

g) Další úkoly viz v plánu pětiletky.

III. Dva roky druhé houbařské dvouletky ČSR, která má dovršit splnění všech výše zmíněných úkolů a zajistit jejich dokonalý výkon i pro budoucnost.

K přípravným pracím houbařské pětiletky a dvouletky patří i stati v našem listě:

Dr. Gustav Šindelka:

Srostlice klouzku kravského se slizákem růžovým.

V borovém lese u Přerova (Lysá n. L.), v polovysokém podrostu, kde všude byly spousty hříbu strakoše a hlavně klouzku kravského (obrovské srostlice velkých plodnic — zvící umývadla!) — našel jsem 15. IX. 1946 ojedinelé i slizák růžový. Znaře dobře výzkum prof. Smotlarchy o spolurůstu a příbuznosti klouzku kravského a slizáku růžového — pátral jsem, zda v těch spoustách (nikdy mnou neviděných!) klouzku nenaleznu srostlici. A štěstí mi přálo! Našel jsem několik plodnic slizáku růžového pohromadě a uvnitř jednu plodnici klouzku kravského. Byl to jakoby v jezírku ostrůvek, neb v hnízdečku ptačí samička, sedící se svými mláďaty. Opatrně jsem nález ze země vyprostil, a ke své radosti objevil srostlici: klouzek se slizákem, jak třeném na bási, tak i kloboučkem srostlý — opatrně zabalil, odnesl domů a pak na výstavu na Střelecký ostrov, kde se těšila srostlice veliké pozornosti.



Obr. 15. Šfavnatka oranžová. (*Hygrophorus obrusszus* Fr.) Je to známá houba našich strání, svahů, příkopů, kde roste v létě, jsouc nápadná svou žlutou a oranžovou barvou bez proměny. Je jedlá a chutná. Obrázek je vzat z archivu MVÚ, ČCH a ČMS. Napsal Sm.

Spytihněv Krejčí:

Proč hříby nerostou, když je někdo uží.

Pourquoi les Bolets, ne poussent pas, quand quelqueun les a vie.

Tuto otázku řešil již ČCH (Sm.) v min. ročnících a přiklonil se konečně k názoru, že hřib, který užijeme, je zpravidla již nakažen červy (hmyzem) poněvadž není více chráněn mechem, případně spadáným listím, a proto neroste. Toto stanovisko ČCH vrtalo mi dlouho mozkiem, poněvadž jsem se domníval, že mé vlastní zkušenosti svědčí o jiném. Když jsem v roce 1920 konal v Šumvaldě Vranově (Schönwald Frain) měření přírůstku hub, zjistil jsem, že klobouky přibíraly denně asi po 13 mm, podle druhu houby a počasí; rostly přes to, že byly venku z mechu, případně z listí. Tehdy jsem neměřil současně hřibové klobouky, poněvadž okresek, v němž jsem měření konal, byl příliš na ráně, a kdybych tam byl i hřib nalezl a nechal za účelem měření státi, byl by tento neobstál. Byl by, jak bude z dalšího patrné, nerostl, poněvadž byl spatřen. Kromě toho nedovedl jsem s teorií ČCH dobře srovnati okolnost, že bývají nalezeny veliké hříby úplně volné, tedy které po vyproštění se z mechu, případně jiného krytu, musily nezbytně růsti dále. Při tom, byly ovšem zdravé. To mluví ovšem proti teorii ČCH. Na druhé straně je však přímo nemožno, aby myslící člověk připustil možnost, že lidský zrak by měl takovou nějakou záhadnou moc, že by působil na vzrůst hub. Poněvadž hřib je

všeobecně znám a jistě každý člověk, který jej v lese užří, sebere jej. přestává doba vzrůstu skutečně tím okamžikem, kterým byl hřib spatřen. A zde asi je hledati původ rčení, že hřib neroste, když jej někdo uhlídá. Tento původ je asi v náhodném výroku některého houbaře, který měl tuto okolnost na mysli a jehož mozek zpracoval v mžikovém nápadu předmět do vtipu, který měl býti okamžitý, který se však zalíbil jak posluchačům, tak i autorovi, a všichni jej pak kolportovali příležitostně dále, vtip se šířil jako lavina, pak v některém období nebo v některé krajině ztratil dokonce ráz vtipu, a výrok byl přijat jako vážně míněná pravda a konečně se stal inventárním kusem houbařského mudrosloví, nikoliv k užitku houbařské věci. Je těžko přesvědčovati se pokusem o tom, že i spatřený hřib roste dále, protože když houby rostou, je každý kout lesa prohledán každodenně důkladně, a nalezené hříby jsou sebrány bez ohledu na to, že mají náhodou sloužiti jako pokusné exempláře. Pokus mohl by provést, kdo by měl možnost část lesa uzavřítí pro vstup nepovolaným nikoliv zákazem, nýbrž klíčem, takže by vstup byl skutečně znemožněn a vysbírání pokusných hub zabráněno.

Josef Otruba: Ze života hříbu dubového.

From the Life of Boletus Reticulatus Sch.

Znalost hříbu dubového sahá ve vesnicích Drahanské vysočiny daleko do minulosti a dědila se s pokolení na pokolení. V Náměšti n. H. ho sbírali již koncem 18. století, pod jménem »dubový hříbek« a přesně rozlišovali od hříbu ze smrčín a od borovníka, jemuž se říkalo »hříbek sametový.« Houbaři věděli dobře, kde jednotlivé druhy hledat. Od svého dětství nacházel jsem hřib dubový nejčastěji v dubínách, někdy pod lipami, někdy v porostech s habrem, lípou a lískou. Není sporu, že jeho životní prostředí jsou listnaté lesy s převahou dubu. Svědčí o tom i luhy v okolí Moravy, kde se vyskytuje za příznivých okolností dosti hojně.

Letos v červenci zjištěn *Boletus reticulatus* v mechu 40letého jehličnatého lesa (jedle, smrk), kde po listnatých stromech není stopy. Před 40 lety býval však v těch místech vysoký jehličnatý les s ojedinělými duby. Poněvadž není pravděpodobné, že podhoubí hříbu dubového žilo v těch místech 40 roků za zcela změněných podmínek, třeba připustit, že se může hřib dubový vyskytnout z neznámých příčin roztroušeně i v jehličnících.

Jaroslav Chytil: Pochybná pečárka zápašná

Psalliota foetens Sm.

zůstává nadále záhadnou existencí. Celý její vzhled (habitus), žloutnutí po doteku, časový výskyt (v trsech i jednotlivě) a její stanoviště: humosní jehličnaté půdy stinných smrčín poblíž potoků ztotožňují ji cele s pečárkou ovčí až na onen typický karbolový zápach, který se sušením ztrácí a usušená pečárka zápašná voní a chutná nakonec příjemně houbově. Mám podezřelý dojem, že tu nejde o samostatný druh pečárky, nýbrž snad o modifikaci pečárky ovčí, ne-li dokonce obecně nebo jiné. Jde tu o exempláře něžně až ethericky bělostné jako alabastr, ale i o statnější hrubě šupinkaté: vyskytly se mi totiž opětovně — u podezřívky zahradního plotu nedaleko hlavního nádraží v Olomouci — exempláře vzhledem i podstatou shodné s pečárkou ovčí, stejně jako tato porušením žlutnoucí, zapáchající též jakoby karbolem, ale spíše přesněji: dřevem ve vodě dlouho hniјícím. I tento pach sušením přešel v docela slušnou houbovou vůni. I v humosních stinných smrčínách při potoku jsem našel podobné, někdy i naprosto nevonné pečárky. — Tato záhadná zvláštnost vyžaduje dalšího pozorování (snad mikroskopického — na řezech a výtrusech). Nespolutpůsobí tu nějaké dosud nejištěné vlivy prostředí, substrátu atd. na odlišnost pachu? — Nevymizí nakonec pečárka zápašná jako samostatný druh z mykologie vůbec?

Frant. Matoušek: Hřib tridentský (rezavý).

Boletus tridentinus Bres. (*fulvescens* Sm.).

Na letný pohled podobá se hříbu modřínovému (*Boletus eleg.*), ale povrch klobouku má vzhled i barvu nápadně podobné čirůvce (hlívé, pavučince) žlutočervené — *Tricholoma* (*Pleurotus*, *Cortinellus*) *rutilans*. Okraj klobouku je vlnatě ořepený. Třeň jemně vlnatý, celý vzhůru až po zbytek závoje, jenž je naznačen jako málo patrný vlnatý prsten.

Vyhledával jsem jej již po několik let pod modřínou, ale jen velmi zřídka tam byl. Konečně r. 1942, ale hlavně r. 1943, kdy uprostřed října nalezl jsem jich přes 250, jsem poznal, že nežije v symbiose s modřínem, ale roste jen pod jedlí Douglasovou (*Pseudotsuga Douglasii*). Protože často bývají douglasky s modřínou, zdává se snad, že žije pod modřínem. V čisté kultuře ze samých douglasek byla jich velká většina. Kde nebyla douglaska, nikdy nebyl.

Je to dobrá jedlá houba, jež v naší domácnosti byla dobře spotřebována.

Krásně je zobrazena v »Die Pilze Mitteleuropas« — oddíl »Boletus« — tabule 29. a na tab. 34. jsou černě doplňky. Popis v témže díle č. 19., ve Smotlachově »Monografii hub hřib. v r. 1909/11«, ve Velenovského »České houby«. Šubrtův »Průvodce houbařů« má pěkný, ale drobný černý obrázek.

Choroše smolonožého našel jsem na břehu suchého příkopu. Jeho tuhý kožovitý klobouk, hlinitě hnědošedý, seděl na zcela tuhé, krátké, červenavě lesklé noze. Trubičky na spodní ploše klobouku byly světlejší, velice husté a kraťounké. Vůně i chuť nenápadná. Naleziště Litomyšl, v červenci 1944. Beyermann.

Lesy kolem Val. Meziříčí bere si na starost p. prof. Jos. Svoboda s kol. Jindř. Streitem a tamní odbočkou. Mnoho se nám hlásí zájemců z pohraničí, kde výzkum lesů může být zvlášť úspěšný. Budou uvedeni postupně, až skončí své přípravné práce.

Kurs mikroskopické techniky. MVÚ za účelem zdokonalení výzkumu hub, docházejících na výstavy a do poradny, uspořádá v říjnu bezplatný kurs mikroskopické techniky podle množství přihlášek. Přihlášky do kursu přijímá ústav. Pošlete je ihned, jakmile se o kursu dovíte.

Hřib satan (celé hnízdo) jsem našel ve vápenném lomu u Chuchle a uschovala u ledu pro výstavu MVÚ a CMS. Běta Syslová.

Russula adusta, holubinka osmahlá má dobře připravena chuť jako květák. Novotný.

Hubinka kolčaví, *R. mustelina*, jichž se mi podařilo nalézt pro naši velmi úspěšnou výstavu a houbařský kurs ve Svatce, vedený prof. Smotlachou (na začátku srpna 1946) ve značném množství v krásných, mohutných, zdravých kusech, roste v lesích, jimiž je Svatka obklopena, a to ve smrčích velmi hojně. Sbírá se tu všeobecně pode jménem chlebaček. Vel-

mi často bývá převrácena, protože v ní na první pohled mnozí vidí hřib (bývá totiž často v mládí zakryta zemí). 3. VIII. 1946. K. Balíček.

Hol. kolčaví roste v symbiose se smrkem. Je to houba spíše podhorská. Svatka leží podle sdělení p. odb. uč. K. Balíčka, který byl duší organizace mé houb. přednášky a výstavy ve Svatce, již se zúčastnilo velikým počtem tamní obyvatelstvo a houbaři, na nejvyšším místě 650 m nad mořem. Okolní hory až 800 m. V nižších polohách u nás na př. na Královéhradecku je vzácnější. Paří mezi holubinky velmi chutné, t. zv. důlkové, neboť má v mládí na klobouku důlek. Kdežto ve Svatce ji považují za mlada v době růstu hřibů za hříbeček dobývající se ze země (roste z hloubky), pokládají ji houbaři jinde omylem za hol. zápašnou (*R. foetens* Fr.), která se jí barvou i vzhledem často dosti podobá. Znáám a sbírám ji k jídlu od roku 1907. Smotlacha.

Clavaria truncata, kurátka tupá, blízká kyji Herkulovu (*Cl. pistilaris* L.) a hřib tuhý — *B. vaccin*, zvláštní to tuhý, tvrdý bělohřib, blízký hříbu hnědému *B. badius*, které jsem přinesl do výstavy konané při houb. kurse prof. Smotlacha 7.—9. IX. 46 ve Val. Meziříčí sbíral jsem 8. IX. u Teplíc nad Bečvou. Jan Skřivánek.

Jaro r. 1946 bylo zvlášť teplé již od dubna a proto houby rostly urychleně, ovšem pro sucho jen málo. Až v polovině června přišly hojné a vydatné deště, které vyvolaly všude houby a to vedle hub letních i houby pozdního léta ba dokonce i podzim,

neboť to byly deště chladné a počasí koncem června r. 1946 bylo jejich vlivem studené, září odpovídající. Podle toho rostly i houby. Ty jakoby byly oklamány počasím, rostly koncem června a začátkem července jakoby byly září. Požádal jsem dávného vědeckého pracovníka MVÚ a jednoho z hlavních pracovníků naší poradny (dávného člena výboru ČMS) p. vrch. radu inž. J. Urbana o zprávu o tom pro ČČSH, pořízenou podle knihy donesených hub.

Smotlacha.

Do ústřední poradny ČMS (MVÚ, ČCH), Praha III., Karmelitská 14, bylo od 15.—30. VI. 1946 posláno a doneseno ze všech končin Č. a M. od velmi četných zájemců na 70 druhů hub rostoucích koncem srpna a v září. Ba byly tu některé houby i zcela podzemní. To vyvolalo počasí podobné podzimu. Zvláště jmenujeme: čechratky podvinuté a černohuňatá, hník nasetý a obecný, penízovka kuželová a sametová, čirůvka červenozlutá, klubčítá, ryzec ryšavý a šeredný, much. žonkylová a červená, loupák sličný a slizký, kozák březový, hřib borový, třep, cihlová atd.

Jen 1. VII. 1946 byly do naší poradny doneseno na 25 druhů pozdních hub. Vedle některých výše uvedených byly to žamp. smrkový čili zářivý (lesomilný), ucho Jidášovo, ruďočechratka kruhomilná atd.

Ing. Josef Urban.

Hřib černoch rostl začátkem září 1946 hojně u Jevan. Největší 25 cm vysoký, průměr klobouku 18 cm dodal jsem do naší výstavy na Střeleckém ostrově. Jar. Kříž.

Hrádek u Nechanic, který dříve patřil Harrachovi, má lesy velmi bohaté na houby. 26. VII. sbíral jsem tam a do Smotlachovy poradny na Zámečku u Hradce Kr. dovezl krásné hříby (modráky) B. purpureus Kr., hřib purpurový, B. satanoides Sm., hřib satanovitý, B. pachypus Fr., tříšť a hřib bronzový (žlutý), B. aereus Kromb. Roste tam i satan.

Ing. Jaroslav Krečmer.

Císařka roste v Dobrovinci od dávna. Posílám. výkol. výzkum, ústavu tři exempláře, které jsem tu sbíral 22. VIII. 1946. V těchto místech roste i hřib vonný — B. fragrans Vitt. (Z dopisu provázející zásilku.)

Ing. Boř. Sita.

Hřib černoch nalezla jsem koncem července v Ladvi v hojném množství — pokládala jsem jej za lošáka, až v ústřední poradně ČMS (MVÚ) mi řekli, že je to hřib. J. Marvanová.

Václavku císařskou sbíral jsem v Čadci na Slovensku ve smrkovém lese ve značném množství, rostou pohromadě a jako bílé kuličky ze země a pak teprve tvoří se klobouk a hnědé. Maso velmi chutné. Nehnijí, nečerviví. Na trhu se prodávají jako hříby.

Rudolf Horyna.

Roste ovšem vzácněji i ve Slezsku, na Moravě. V Čechách nejmeně, Na Slovensku je nejhojnější. Říkají jí »copy« nebo tanečnice. Smotlacha.

Krásnou a zajímavou srostlici hříbu obecného, kterou jsem poslal do MVÚ prof. Smotlachovi, sbíral jsem 23. VIII. 1946 v Býšti, okres Pardubice (donesl p. Hlásný). František Beneš.

Byla to doba, kdy vlivem dešťů po delším pěkném počasí rostly hříby obecné místy ve spoustách. A tu rostly i plodnice obrovité (byly oznámeny v novinách i srostlice a hříby se objevily i tam, kde nikdy jindy nerostly. To platí také o nálezu dalším.

Smotlacha.

Srostlice hříbu obecného, kterou posílám, sbíral jsem 3. IX. 1946 u Dobřenic. Frant. Hurták.

Holubinku mandlovou sbíral jsem v lesích u Lysé n. L., letos vlivem počasí, již 12. VI. 1946.

Dr. Kotrouš.

Holubinku zlatou čili šafránovou a loupák obecný (B. luteus) nalezl jsem též den v lese nad Chuchlí. Šabata.

Hřib kaštanový, B. castanes Bull., byl donesen na mou výstavu hub 7. až 9. IX. 1946 Val. Meziříčí p. Strýčkem v šíři klobouku 18 cm s nohou v průměru výšce a tloušťce. Obvykle bývá daleko menší. Takovéto jsem hojně sbíral r. 1916 v SSSR (Lublínsko, Volyňsko). Rostly tu rovněž v dubinách na pisku.

Smotlacha.

Krásné, velké hříby kaštanové sbíral jsem za svého pobytu v Ždánicích (p. okres Kyjov) v letech 1919 až 1932. Jan Malý.

Boletus roseus (poddoubník růžový, »růžatý«) nalezl jsem na zač. září 1946 u řeky Lužnice na louce poblíž olší ve skupince. Největší exemplář měl výšku asi 5 cm, hlavička v průměru také asi 5 cm. Trubky měl nažloutlé, hlavičku výrazně růžově červenou.

Ilja Helcl.

Podrobnosti o červených poddoubnících z přibuzenství hříbu žlutomáského (babka) — B. chrysenteron Bull., jenž patří mezi naše nejzajímavější jedlé houby, donášené všude na naše výstavy, kursy a přednášky, viz v atlase barevných fotografií hub, který vyjde v Melantrichu. Sm

Na Mělnicku sbírá se pestřec s domněnkou, že je to lanýž. Zvlášť hojně roste tam v Želízech na skalách v mechu. Mnohdy ve spoustách.

Inž. Karel Riess.

Hříby za sucha. V měsíci červenci letošního roku, když několikrát zapršelo, počaly růsti hříbky. Když pak as po 10 dnů nepršelo a slunce silně pražilo, počaly vysychati i lesy. denní úlovek hříbků se stále menšil, pozoroval jsem, že nalezené hříbky vyrůstají z větší hloubky ze země než obyčejně a sice 3—6 cm, takže, když jsem chtěl celý hříbek dostatí ven, musil jsem jej pracně prsty někdy i nožem dobývatí. Z toho usuzuji, že podhoubí, nemá-li dosti vlhkosti na povrchu pod hrabankou, zalézá hlouběji do země, kde zemní vlhkost se déle udrží a může vydati ještě plodnici. Toto pozorování jsem učinil ve smrkovém lese, kde byla dosti kypřá lesní půda.

Martin Říha.

Zaschne-li plodnice hříbu ve středním stádiu tu sucho postihne nejprve nohu a dužninu klobouku plodnice, kdežto trubičky zůstávají před suchem nejdéle chráněny a plně rostou, kdežto vše ostatní krhne. Tak vznikají zvláštní růstové útvary plodnice. Viz obr. 8.

Smotlacha.

Much. zelená: V srpnu 1944 ve Slapech n. Vlt. spousty. Mnohdy až 12 kusů v řadě za sebou v »husím pochodu« neb jako vojáci v různých velikostech. Krásný pohled! Vědomí, že to je takový smrtonoš, nutí člověka k ochutnání. Nechce se věřit, že tak nevině vypadající houba je takový

zákeřný »gestapák«. Myslím, že jednou řádně si uvědomivší člověk jejich typických vlastností nemůže ji zaměnití. Nezná-li houbu — prostě ať ji nechá.

Tricholoma nudum: Na podzim 1944 nacházel jsem ve spoustách. Malá vypadala jako malé ryzce, tvrdá, krásně svítící ametystovou barvou jako zhotovené z kamene, celá fialová. Starší a staré houby: hnědošedý a hnědý klobouk vzhůru jako mísa vypouklá, až 15 cm v průměru. Našel jsem kruh v průměru 3 m, v pruhu asi 50 cm, houba vedle houby, úplně místy natlačeny nejmenší i největší kusy. Některé byly už vodou rozmocněné. Uprostřed, jakoby ostrov v jezeře, shluk plodnic v různých velikostech. Bylo to velmi zajímavé na kraji vyššího smrčí. Jinak rostla i na cestě, na smetí, popelu mezi střepy! Je pro sběr velmi vděčná, brzo jí je plný košík. Dobrá ve směsi za čerstva, samotná příliš voní. Sušená dobrá, v soli se mi neosvědčila!

Tricholoma personatum (bicolor): Výborná houba i velmi vydatná. Brzo se jí nasbírá košík. I plodnice masité mají bohaté hmoty jedlé. Roste i v sadech pozdě do zimy. (Kinského zahrada.)
Dr. Šindelka.

Hřib královský (*Boletus regius*). Háj »Na Milích« u Městce u Opocna.

Lanýž letní (*Tuber aestivum*). Roste v háji »Na Milích« u Městce blíže Opocna, v hloubce asi 15 cm.

Josef Fiedler.

b) Mykologická zahrada.

Budování mykologické ústřední zahrady s odbočkami na venkově započalo, jak je patrné z předešlého trojčísla ČČSH, již částečně za okupace a zejména po osvobození vlasti.

Zprávy o práci pro lokální mykologickou zahradu jsme dostali od těchto spolupracovníků:

Ing. Benda (Zahr. Kinského, Praha), Borovička (Benátky n. J.), Čáp (Stř. Skalice), Černožorský (Zábořské Borky u St. Kolína), F. V. Drázda (Praha), J. Dvořák (Chlumec), Filip (Strakonice), Franc (Týneček), Franěk (Rakovník), Hájek (Čelákovice), Hásek (Libosad u Jičína), Horčíčka (Lišov), Hyngar (Lovosice), Jehort (Obořiště), Jetmar (Město Ždár), B. Kašpar (Machov), Köhlmünzer (Planá), Kolařík (Č. Skalice), Komínek (Stř. Skalice), Dr. Kotrouš (Lysá), Sp. Krejčí (Rohatec), K. Krejčí (Krč), Kříbský (Pardubice - Zámeček), Kříž (Kam. Újezd), Dr. Kurz (H. Bezděkov), Lázníčka (M. Ždár), R. Marek (Stř. Skalice), Markalous (Zámberk), F. Matoušek (Předklášteří), Müller (Luka), Pačes (Zásmuky), Pospíšil (Vsetín), Ing. Procházka (Rakovník), Pták, Peterka, Vlach (hráze třeboňských rybníků), Sobotka (Dol. Lažany), Steinbrenner (Přerov, Opava), Šebek (Nymburk), Trojna (Ústí n. Orl. (Urban (Kozí Hůra u Žehuně),

Valenta (Malá Chuchle), Valkoun (Brno), Vařeka (Kostelecká Hůra), Dr. Vávra (Šárka), Vlk (Polička), Vomáčka (Zlonice), Wech (Krč), Zaydlar (Vys. Jelení), Zíma (Příbram) atd. — Tento přehled je vzat z knihy Smtlacha: »Atlas Hub«, zčásti již výtiskem, podle stavu z r. 1944 a 1945, kdy byl I. díl této knihy napsán).

K výše uvedeným počátkům lokálních mykologických zahrad, z nichž ovšem vlivem dnešních různých přeměn v povolání a v přemístění atd., velmi mnohé změnil svého organisátora, po případě se ve vývoji pozastavil, přibývají v r. 1946 aspoň některé lokální mykologické zahrady další. Tak na př. Stromovku v Praze, kterou Sm. prozkoumal již v l. 1905-13 a kde jej po první světové válce následovala pí Zvěřinová, zkoumá dnes podrobně p. pl. Spálený. Tím se stává Stromovka součástí zahrady ústřední. Podobně je to i s lesy novohradeckými, které Sm. byly již dávno prozkoumány. Ty si dnes bere na starost p. odb. uč. V. Fritz s kol. Jar. Faltou z N. Hradce Kr. Ve Svatce pracuje podobně Balíček.

Prosíme o další zprávu z lokálního průzkumu zvl. z mykologických zahrad místních.

c) Praktický výzkum hub.

Příklady výzkumu, jak jej potřebujeme v pětiletce a dvouletce (theorie i praxe)!

Leopold Jelínek:

Nevědomost vede k národním škodám.

O houbařství se mnoho mluví, mnoho se již napsalo a mnoho se také již udělalo. Výsledky nejsou však stále ještě takové, jak bychom si všichni přáli. Já rozdělují onen druh lidí, houbařství milující, na houbaře profesionály a na houbaře amatéry. Bohužel, je procento profesionálů velmi nepatrné přes všechno úsilí a přes průkopnickou práci naší rodiny spolupracovníků. Já si už po několik let všímám počínání houbařů z vrstev městských i z vrstev venkovských. Městským lidem lze leccos odpustit, vždyť mnohdy přijdou do dotyku s lesem jednou za rok v době svého volna a dovolené a nemají i nemohou mít onen přehled a vědomosti o houbařství. Hůře však je to se stavem a se znalostmi našich venkovanů. Mohu jenom říci, že dnešní nevědomost na tomto poli, která jest opravdu příslušná, vede zároveň k vážným národním škodám. Já se domnívám, že by mělo na venkově být přímo povinností učitelů seznamovat venkovskou dospívající mládež blíže s houbařstvím a naučit více lásky k tomuto zdravému »sportu«, který jest ušlechtlejší, rozumnější a daleko hospodárnější, než leckterá zbytečnost dnešní mládeže. Znalost lidí, pokud jde o naše houby, končí z devadesáti procent u hříbků. Jiné houby nesbírají, neboť jiným nevěří. Pak jsou ještě tak populárnější lišky a v některých krajích syrovinky. A zde končí veškeré znalosti. Ve velkých našich lesích českých a zejména moravských jdou také všechny ostatní houby většinou nazmar, což je k naší národní škodě. Je přece nemyšlitelné, aby ten, kdo má rád lesy, chodil kolem hub nevšímavě a nedovedl houby ani pojmenovat. Jsou lidé, kteří hodí rukou a řeknou si: na houby jdu jednou za rok, ještě si budu namáhat hlavu, které mohou sbírat a které ne, které jsou jedovaté a které jsou méně jedovaté. Ovšem, takovým lidem už není pomoci. Ale všichni přátelé lesa mi jistě dají za pravdu, že se musí v široké veřejnosti pro české houbařství více vykonat, že bude nutno organisovat celou síť populárních přednášek, že bude nutno založit nové houbařské poradny v četných českých krajích a že bude nutno také přikročit k populárním kursům pro lid a zejména k instruktorským kursům pro naši inteligenci.

L. Černohorský: Pěstování hub.

Culture des champignons.

Podařilo se mi vypěstovati kozáka březového před elektrárnou, na pokraji labského náhonu, lemovaného řadou vyspělých bříz. Před rokem jsem přinesl z lesa několik starých plodnic kozáka pro kuchyň již nevhodných. Do konve vlažné vody jsem je namočil, řádně rozmělnil a po dvou hodinách jsem vodu rozlil na výše uvedená místa. Letošním rokem již tam vyrostlo několik plodnic zcela pěkně vyvinutých. Na jednom místě jsem podobným způsobem dal výtrusy křemenáče březového. Letos tam vyrostl — kozák, ale ne březový. V mládí vypadal spíše jak hříbek. Napuchlý kořen takřka kulovitý a klobouk skoro černý. Bílý třen pokryt u spodu černými šupinami připomíná kozák habrový. Nedovedu si však vysvětlit, jak se to mohlo stát.

Jos. Strnad:

Mustelina, podhorská holubinka, čili hříby bez červů.

From Russula Mustelina Fr.

Ke konci srpna letošního roku bylo na horách sucho, že jsme sjížděli po suchém jehličí jako po skluzavce.

A přece jsme si v této době vyšli na houby. Prošli jsme ten dlouhý, jehličnatý les na hřebenu, zvaný »Pletenice«, od Jimramova na jih, a přinesli neočekávaný sběr: menší tašku plnou pěkných, tvrdých Mustelin.

V každé houbařské příručce, máte-li zájem, dostane se vám o naši holubince hříbkové, či kolčavé (*Russula mustelina* Fr.), dostatečných informací, abyste ji snadno určili. Na moravském Horácku jest místy také přímo hojná. A roste, což jest pro ni velmi charakteristické i za období sucha. Když pak trochu zaprší, vyráží v hojnosti na všech stranách, jakoby chtěla dokázati, že hory patří jí a ona že je ta pravá holubinka horská. A v době velkého sucha jest jedinou holubinkou, kterou ještě můžeme sbírat, ba jest vůbec jedinou jedlou houbou celého lesa.

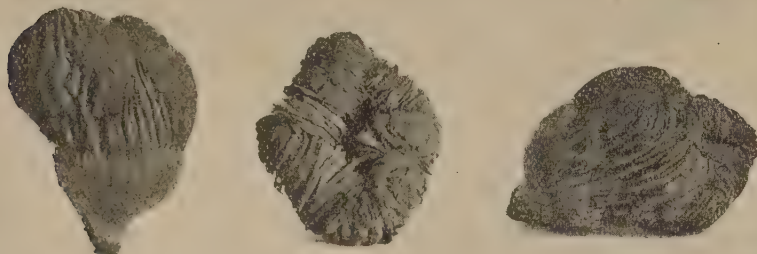
A tu si nejprve při určování uvědomujeme jednu její vlastnost, kterou se tak příznivě odlišuje od ostatních holubinek: její naprostou a důslednou neměnnost. Tmavý, příjemný okr Musteliny, barva to pravého hříbku, nevykazuje nikdy žádných jiných odstínů. V barvě je to učený hříb. A také ji od hříbu na první pohled desetkrát i více nerozeznáte, ba chci dokonce tvrdit, že si ji spletete po každé... Ovšem, ještě jedna záměna je tu možná, tentokrát mnohem nepříjemnější: totiž s holubinkou zápašnou (*R. foetens* Pers.), která dovede také mistrně napodobit z dálky hříb. Avšak u této holubinky vás rychle orientuje »vůně«.

Mustelina je výborná, podhorská houba. Vždy u ní obdivuji její tvrdost. Žádná jiná houba není tak tvrdá. Její tvrdost jest také jejím předním, rozpoznávacím znakem, který si Mustelina zachovává až do stáří. Najdete plodnice zcela vyvinuté, ba už i přestárlé, které vás vždy překvapí svojí tvrdostí. Třeň mívají takové houby ve vnitřku již značně doupnivý, avšak na povrchu a v celku zachovávají si stále ještě svou tvrdou, typickou konsistenci. A tento dojem máte také vždy při krájení houby, jakoby to byl hříbek a ne holubinka.

S touto její tvrdostí souvisí dvě další její vlastnosti, které lehce vypecorujete, když jste se s ní dostatečně seznámili. První týká se stanoviště, na kterém ráda roste. Je to jehličnatý les, v holém, čistém jehličí, ale vždy také ráda z tvrdého podkladu, jako na př. při okrajích lesních cest. Alespoň my, kteří dobře známe tuto vlastnost naší Musteliny, hledáme ji vždy nejprve při cestách a v kladném případě pak teprve s úspěchem v okolním lese... Tato její záliba v tvrdém podkladě

jde u ní tak daleko, že někdy ji najdete přímo na cestě, vedle samých kolejí či v nich. A tehdy ji vyrýpnete nožem ze země, již jest často celá pokryta a máte dojem, jako byste zdvihli kousek křemene tam s té hromady, sesbírané s chudých, horských políček. — Mustelina je zkrátka pravá, horská holubinka.

Touto svojí zálibou v tvrdém podkladě podobá se Mustelina také holubince mandlové (*R. vesca* Fr.). Ostatně zdává se mi často, že i svým celkovým tvarem je to vesca, ovšem s jiným, hnědým kloboukem. Přidejte k tomu ještě další vlastnost, totiž hnědnutí lupenů, oběma jim také společné, aby srovnání bylo ještě úplnější! — Vždy také obdivuji tu její velice tlustou, kožovitou, v mládí slizkou pokožku klobouku. Snad i tento morfologický znak Musteliny souvisí s drsným prostředím horským, jemuž se zde celá příroda přizpůsobuje.



Obr. 16. Slizák slizký (*Gomphidius viscidus* L.) napadený patrně chorobou, způsobenou nějakou formou nedohubu (*Hypomyces*), která jeho plodnici tak podivně deformuje. Chorobám velkých hub by měli naši odborníci věnovati větší pozornost.

Obrázek je vzat z archivu ČCH, ČMS a MVÚ. Napsal Sm.

A tu je ještě jedno zajímavé pozorování, které vždy nápadně vystupuje: Mustelina bývá totiž velmi zřídka červivá. Z celého toho sběru napočítali jsme celkem osm červivých klobouků. Při tom ani jeden třeně nebyl červivý! Až s podezřívavou zvědavostí a nedůvěrou rozkrájíte nově nalezené plodnice této zajímavé houby, abyste se vždy znovu přesvědčili, že u Musteliny jsou skoro vesměs »čisté«. — U holubinky vlastnost jedinečná! — Snad jest příčinou této zvláštní, nápadné odolnosti Musteliny právě její veliká, neobvyklá tvrdost, která způsobuje, že převážná většina plodnic zůstává nepoškozena i ve stáří a za vysloveně suchého počasí.

Není to ideální houba? — Ovšem, některá podezřívavá mysl by tu mohla namítnouti, když Mustelina nechutná červům, tedy... Avšak tím je určité vinna jen její křemenná, horská konsistence. Naši vážení autoři houbařských knížek ji jistě dobře znají a kvalifikují ji všichni jako »velmi chutnou. To je co říci v knížce, kde většina hub je jen »jedlá«, nebo »nejedlá«, či nanejvýše »dobrá«.

A to mohu také o Mustelině potvrditi.

Výborně! Místy zovou Mustelinu — bylo by to jistě pěkné jméno pro slečinku nebo ještě lépe pro lesní vílu — kolčavkou. Smotlacha.

Josef Perútka: **Poznámky k jakosti hub.**

Povšiml jsem si již dříve, že rozpory o jakosti (hlavně stravitelnosti) některých druhů hub mezi houbaři týkají se hlavně druhů s dlouhým vegetačním údobím. Jsou to: čechratky, některé čirůvky, jedlé choroše,

lošáky, liška, mlženka, václavka císařská a j. Sbíráme-li je brzy po výskytu, vyhoví nám dokonale. Vezmeme-li do sběru ale plodnice několik týdnů staré, neuspokojí. Nutno připomenouti, že u těchto druhů i po delší době není vždy význačných známek stáří, jako to bývá u druhů s krátkým vegetačním údobím (hříby, pečárky a j.)

Loňská zkušenost: Chodím denně do kanceláře městskými sady. V srpnu po dešti objevilo se velké množství čechratek podv., a brzy na to chomáče čirůvky masité. (Tr. pessundatum Fr.). Po několika dnech

Obr. 17. Hřib obecný čili smrkový (*Boletus bulbosus* Sch.), napadený řepicí, megalosou, chorobou, která jeho nohu řepovitě zvětšuje, ovšem jen vzdušně a nahoře zkracuje, aniž by ji činila nejedlou. Choroba tato je celkem řídká, ale vyskytá se u nás roztroušeně ve všech krajích a každoročně. Zvláště za bujného vzrůstu hřibů, jako r. 1934 a 1946 se objevila řepice na hřibech častěji a zpráva o hřibech touto nemocí napadených vyskytla se v denním tisku. Snad je to forma nedohubu — *Hypomyces*. Prosíme čtenáře o další zprávy o této nemoci. Podrobnější sdělení o ní bude ve fotografickém Atlase hub (*Mycologia practica*), který chystáme v naklad. Melantrich. Jiné obrázky byly před časem v ČCH. Také u Krombholze je její obraz. Náš obrázek je vzat z archivu ČCH a MVÚ.

Foto Sm. Napsal Sm.



zaplnily celá prostranství a pak se již nové neobjevovaly. Stejný obraz poskytovaly po celé tři měsíce, až větší mráz je ze země vyvrátil. Po celou dobu nebylo znáti výrazných známek stáří. Čirůvky měly stále kyprou, moučně vonnou dužninu a čechratky po dešti jako by oživily. Jako pokrm — v prvních 14 dnech chutné, později působily při trávení potíže.

Pravidla pro prodej jedlých hub v Plzni.

1. Podomní obchod houbami jest zakázán.
2. Houby, nabízené k prodeji, musí být čerstvě nasbírané a nesmí být staré.
3. Houby musí být řádně očištěné (nikoliv okrájené), musí být celé, t. j. klobouk nesmí být oddělen od třeně (nožky), nesmí býti oloupané nebo rozkrájené (nejvýše jen překrojené nebo rozpůlené).
4. Za zkažené jsou pokládány čerstvé a sušené houby hmyzem ožrané, červivé, znečištěné, zatuchlé, plesnivé, zapažené, abnormálně zbarvené, nápadně měkké, vodou polévané nebo nezvykle páchnoucí.
5. Houby buďtež vyloženy podle svých druhů odděleně, a to tak, aby se nezapařily.

6. Pečárky čili žampiony mohou být nabízeny na prodej jen tehdy, mají-li lupeny narůžovělé a třeně má znatelný prsten.

7. Ze sušených hub je dovoleno prodávati jen hříby, kloučky, špičnický, smrže, lanýže a pečárky, a to každý druh sám o sobě, nikoliv ve směsích.

8. Sušené houby nesmějí být příliš drobně rozkrájeny a musí být dokonale vysušeny. Množství třenů musí být v náležitém poměru k množství klobouků. Samotné sušené třeně jest zakázáno prodávati.

9. Sušené houby v prášku není dovoleno prodávati a nesmí jich být použito ani jako přísady do konserv nebo do prodáváných potravin.

10. Jiné než ve vyhlášce uvedené houby nesmí býti na trh donášeny ani prodávány. Veškeré závadné houby, jakož i ty, jež nejsou v seznamu trhových hub uvedeny, budou zabaveny a proti prodávajícímu bude trestně zakročeno.

11. Tato nařízení jsou platná ode dne vyhlášení pro celé území Plzně. Zjistil Krabovský.

Zužitkování hub v naší domácnosti.

Podle mých dosavadních zkušeností hodí se nám kromě hříbu obec. tyto houby: hřib hnědý, křemenáč březový, kozák březový, kozí pysk, holubinka olivová, sluka, holubinka namodralá, žampion, strakoš, hřib žlutomasý, muchomůrka načervenalá, syrovinka. K nakládání do octa: ryzec pravý, václavka, hřib hnědý (jen klobouk, třeně na sušení), sluka, čirůvka nahá, čečratka podvinutá. Na smažení: hřib hnědý, kozí pysk, klouček borový, ovčí, sličný, slizák mazlavý, březovka, sluka, hřib Boudierův, hřib žlutomasý, liška obec., václavka, holubinka olivová a namodralá, nazelenalá, bedla vysoká, žampion. Do polévek: hřib hnědý, kozí pysk, křemenáč březový, osikový, kozák březový (jen klobouk), žampion ovčí (jen odvar), slizák mazlavý, špička trávní, čirůvka jarní. Čečratka černohnatá se nám hodí v menším množství do směsí různých hub na smažení, ale pro nahořklou chuť méně na sušení. Strakoše možno použít pro silnou houbovou chuť v menším množství na smažení ve směsi jiných hub. Mlženku jsme zkusili nakládati do octa. Nechutnala nám pro moučnou příchut. — Pozn. red.: Takovouto (i důkladnější) zprávu prosíme ode všech spolupracovníků i nově se hlásících. Ke každé houbě může býti podle potřeby připojena i poznámka o chuti. Dr. J. Štěpánek.

Hříby modráky čili sináky (hlavně kováře a koláře čili koloděje) dávají na Valašsku odedávna do polévek i hovězích a suší je. Pořizují z nich také výtečnou omáčku. O. Ressel.

Sivulky slovou na Valašsku jedlé modravé nebo zelenavé holubinky, které se sbírají a jedí jak v polévce

tak za syrova na plechách nebo ohni (jako syrovinky) opečené.

»**Matičky**« nazývá se na Valašsku čirůvka srostlá (T. connatum), která zde hojně roste (často velká ve velkých shlucích) a hojně se sbírá k jídlu. Jos. Svoboda.

Opeňky. Zvláště rád sbírám opeňky (lipůvky), které nacházím ve značném množství na břizových pařezech. Mají překrásnou houbovou vůni a jsou lahodné smažené a výborné v octě. Starší kloboučky (třeně je nepoužitelný pro svou tuhost) zůstávají trochu tuhé (jako starší václavky). Proto je sbírám pokud mají medovou barvu, přestálé hnědnou. Velmi dobře se hodí k doplnění chuti smícháním s jinými druhy. Štěpán Holý.

Ryzec ryšavý, uváděný za nejedlý, podle nabytých vědomostí v houbářské poradně p. prof. Smotlacha, jedl jsem uvařený a naložený v octě a jiným přenechával. Chutnal nám znamenitě, aniž by byly nějaké následky. Vojtěch Borovička.

Jím jej v octě dávno s mnoha jinými druhy hub. Vyzkusil jsem v octě již na 900 druhů hub k tomu předem vybraných. Mnoho jich bylo velmi chutných. Smotlacha.

Každý sděl do týdne redakci, které houby sbíráš a jak je připravuješ. Vše otiskneme.

Ohřívání huby jsou neškodné. Podle svého vyzkoušení tvrdím, že ohřívání smažené houby se mohou jísti i druhý den a nejsou zdraví škodlivé. Josef Smitka.

Čečratka podvinutá jest dobrá houba, jím ji v každé úpravě. Zejména v octě má chuť jako ryzec pravý s příchutí rybí. Také v polévce, ve směsi, sušená atd. výborně se osvědčuje. Dr. Robert Vávra.

d) *Kuchyně a spíže.*

Václav Kořenský:

Moje lidová příprava hub.*Préparation cuisinière des champignons.*

Nejlidovější polévka houbová je »bramborová«. Zvláště jsou-li pak nové brambory, je polévka ta jedním z nejlepších jídel. A nemusí tam býti jen hříbky! Jak si mnohý houbař mylně myslí, že žádná houba není dobrá, mimo hříbek. Mnohý sice zná více druhů hub, ví že jsou jedlé, že je lidé jedí, ale on ne. Jen prý hříby. A to je velká chyba. Věříte, že jsou houby, které hříbky úplně předčí? Na příklad kdo znáte zelánky a havelky. Polévka z těchto hub, jak moje matka říká, je jako hovězí. I do mléčné polévky »kyselek«, která se zde na jihu hodně dělá, se mohou dáti houby, a to — lišky. Ovšem, mohou se dáti i jiné. »Surovénky« pečeme tak, že je dáme jen na plotnu, celé vepod je posolíme. Při pečení na nich vyvstane červená šťáva. Takto pečené ihned s plotny jíme; je to skvělá pochoutka. Nohu neodřízneme, abychom ji snáze mohli vzít horkou do ruky. Surovénky možno též nakrájeti k ostatním houbám ku smažení. Houby tyto dostanou zvláštní příchut, avšak každý to nechce. Do usmažených hub pak možno přidati místo citronové šťávy není-li poruce, i kapku octa. Smažití možno kterékoli houby, jak samotné tak i ve směsi. Nejraději jsem měl upravenou směs z těchto hub: lišky, křemenáče, syrovinka, kuřátka, klouzek. Též výborná polévka je ze špiček obecných. Ovšem někdy to trvá déle, nežli se jich najde dostatečné množství, protože jsou poměrně malé.

Ing. Novák:

Houby v octě.*Mushrooms in the Vinegar.*

Ocet nesnáší každý stejně dobře, zejména ne ocet silněji koncentrovaný. Jedl jsem jednou v hostinci hříbky v octě tak ostrém, že jsem dostal během několika hodin silnou, několik dní trvající a nepříjemně svědící vyrážku po těle. Nakládám proto nyní houby do běžného octa, zředěného ještě v stejném množství vody. Sklenice s takto naloženými houbami je nutno ještě dodatečně zvlášť dobře povařit v páře, aby celý obsah sklenice i se vzduchem pod uzávěrkou byl sterilisován.

Chceme-li však houby uschovati naložené po dobu více měsíců, je lépe přece jen je naložit v octě běžné koncentrace. Nesnášíme-li však takto silný ocet, nebo je-li nám méně příjemný, pak na houby oddělené na př. pro večeři nalejeme vodu a po chvíli ji slijeme. Ostrost octové příchuti můžeme takto libovolně regulovati.

Prosíme autora o další příspěvky. — Za redakci: Sm.

Josef Jirous:

Houby v octě jako vydatný příkrm.*Mushrooms in the Vinegar.*

Nehoubařím dlouho a proto nemohu podati svědectví o houbové kuchyni jako zkušený houbař. Jím velmi rád naložené houby v octě a to-muto úseku houbové kuchyně jsem věnoval zvláštní pozornost. Byv poučen z dřívějších ročníků ČČH, že se v houbařství bojuje především proti předsudkům, začal jsem nakládati všechny houby, které sbírám a které podle mého názoru stály zato. Tím jsem zajistě způsobil revoluci u těch kuchařek, které jsou poučeny o něčem jiném, že se totiž mají nakládati jen mladé hříbky a ryzce. Já však toto kuchařské poučení vznešeně ignoruji a nakládám všechny houby, nejen mladé, ale i střední plodnice, pokud jsou tuhé a zdravé. Co jsem již naložil »velkých« hříbů!

Nejraději nakládám směsí, tak, jak houby nasbírám, a doposud isem byl vždy spokojen. Jenom tehdy, když najdu větší množství stejných hub, naložím je samotné. Tak jsem měl zejména naloženou bedlu vysokou, tuto ovšem mladou, jež byla trochu tužší, ale dobrá, naložil jsem choroše ovčího či mlynářku, choroše stékavého či žemličku, který je výborný a jehož jsou plné lesy. Lidé mu říkají »kravinec« a bývá, bohužel, často rozkopán. Liška se mi zdá méně chutnou, zato čechratka podvinutá je výtečná a pověst, která ji předcházela, opravdu nelhala. Hodlám si ještě naloziti čechratku černohuňatou, která se vyskytuje v menším množství. Skvělý je také slizák slizký a o hříbech ani nemluví. Pokud jde o čechratku podvinutou, znám ji ve dvou formách: v trávě (v hájích, na cestách, stromoradiích a pod.) roste mohutnější, masitá se silným třením, kdežto v jehličnatých lesích roste v slabší formě a obsahuje též méně barviva než druh travní. Když jsem ji krájel do octa, měl isem ještě dlouho, snad měsíc, »pozlacený« nůž, ač jsem s ním krájel. Tak silné byl barvivo »travního druhu«.

Do vinného octa, v němž mám houby, vody nepřilévám. I toho octa bylo ve válce málo a právě tak bylo poskrovnu koření, však po druhé si to už vynahradím. Mám trochu více zkušeností a příště hodlám těch »prašivek« naložit větší množství, zejména se vrhnu na holubinky, jichž bývá hodně nevyužito; naložím si zejména mladé holubinky trávozelené a jahodové, jichž je tu dost a pak sluky.

Houby v octě možno použití mnoha způsoby: jako příkrmu, do salátů, do omáček, karbanátků atd. Ve válce byly chudé večere, ale byly by bývaly mnohem chudší, kdyby nebylo aspoň těch hub v octě. Přece isem s nimi tu »skoro suchou« bramborovou kaši aspoň zalil a celkem dobře si pochutnal. Houby v octě jsem jedl a jím »skoro ke všemu a mohu říci, že jsem s nimi spokojen.

*

P o z n á m k a : O formách čechratky podvinuté, rostoucí vždy v symbiose, viz připravovaný Smotlachův »Atlas hub«, kde je její obraz.

Pomazánka z hub. 10 dkg nakrájených hub dusíme s 10 dkg nakrájené cibule, bez omastku jen jsou-li to tvrdé houby (hříbky, křemenáče), trochu podlijeme. Když je vše skoro rozvařeno a vysmáhlo, okořeníme tluklým kmínem podle chuti, též rozetřeným česnekem, paprikou, pepřem. Prochladlé (ne studené) utřeme s 10 dkg vařených strouhaných brambor (nebo kaše) a s 5 dkg margarínu. Lea Divišová.

Ryzec hnědý jsem sušil, uměl na prašek, uchovávám prašek vonící jako maggi v kelímku. Užívám ho jako polévkového koření. Na špičku nože do vařící polévky. Dá-li se jej trochu více, zdá se nám, že je polévka trochu nahořklá. V malé dávce je chutným kořením. Prof. Jar. Veselský.

Pýchavkové lívance. Mladé pýchavky, trochu cibule, porek, udusit na omastku, přidat mouku, sůl, vejce, trochu pepře, pak péci. Jsou velmi dobré. A. Dudková.

Kapusta s houbami. Drobně nakrájená kapusta se spaří a dá se na omastek spénit s cibulkou do žluta. Trochu se podleje, přidá se sůl, pepř,

kousek česneku a dusí se as 20 min. Do hotového se zamíchají zvlášť na kmíně a omastku podušené houby a zasmaží se to trochu moukou.

Emy Urbanová.

Masáky růžovky na paprice. Na omastku osmažíme cibulku do růžova, přidáme papriku, zamícháme. Pak vložíme oloupané, opané a na větší kousky pokrájené masáky a dusíme do měkka. Do trochy kyselého mléka (nebo smetany) rozkverláme štičku mouky a zalijeme masáky. Mícháme a necháme přejít var. Odstavíme. Podáváme s bramborem. Výborné!

A. Skálová.

Syrověnky upravují jako ledvinky na cibulce. Zaprášit. Trochu papriky. Výborné. Anežka Vejsadová.

Jak upravití jídlo z vajíčka hadovky. Vrchní houževnatá slupka se oloupe, vajíčko se rozkrájí na silnější plátky, jež se pak usmaží jako vídeňský řízek na umělém tuku. Chuť je velice lahodná. Boh. Matas.

Ryzec ryšavý sbíráme, nakládáme do octa a pochutnáváme si na něm.

Dora Müllerová.

Každý pošli nám takovéto recepty.

e) Průzkum hub jedovatých a otrav houbami.

Dr. F. Smotlacha:

Můj způsob výzkumu otrav houbami.

L'empoissonnement par les champignons.

Výzkumu jedovatých hub a otrav houbami věnuji se od r. 1907 čím dále větší měrou, jak tomu svědčí četné články v ČCH. V Praze mi v tomto směru svého času pomáhal účinně inž. Sak a pí Zvěřinová. Velkou většinou zkoumal jsem otravy houbami osobně, a to zejména pomocí korespondence. Celkem jsem prozkoumal na 700 otrav houbami. Uvádím zde příklad výzkumu hromadné smrtelné otravy muchomůrkou zelenou, jak se stala v první polovici srpna 1946 v Bohdanči. Dopsal jsem devět různých míst přibližně asi (zkráceno) takto:

Správě lázní v Bohdanči (20. VIII. 1946). Před několika dny prošla novinami zpráva, že se v Bohdanči otrávil několik lidí a zemřelo. Jelikož v této době roste much. zelená a bílá, které jsou u nás nejvíce a smrt. jedovaté, domnívám se, že tu jde o tento druh i v případě bohdaněčském. Rád bych věc přesně vyšetřil, a proto prosím o laskavé sdělení: 1. jmen a adres otrávených, 2. při jaké příležitosti a jakým způsobem se otrava stala, 3. Jaké houby jsou v podezření, 4. jak probíhala nemoc u jednotlivých, 5. co se zjistilo při pitvě.

Od lékařského vedení lázní dostali jsme odpověď: »Šlo o otravu muchomůrkou zelenou, jež byla zaměněna za holubinku. Jest to vlastně jen dohad, neboť všichni, kteří houby pojedli, zemřeli. Tvrdí se, že někdo z postižených se obával jedovatosti, ale byl přesvědčen sl. Tonařovou, učitelkou, že to jsou houby zaručeně jedlé — takových že již nasbírala někde u Prahy spousty a beze škody pojedla. Šlo o 6 osob: Paní Tonařová-matka, její syn se svojí ženou, její dcera-učitelka, paní Pišová a paní Košťálová — příbuzné. První jedla houby paní Košťálová, asi 50 roků stará — v pátek v poledne. Ostatní v pátek večer. Bolesti a zvracení dostavily se až v noci na sobotu. Lékař — Dr. Semonský (já nebyl t. č. v B. přítomen) dostavil se na zavolání v sobotu ráno. Pokusil se vypláchnouti žaludek, pak odeslal 5 postižených (sl. učitelka Tonařová odjela ještě večer do Jičína, druhý den rovněž dopravena do nemocnice tamtéž) do nemocnice v Pardubicích — na inter. odděl. k p. Doc. Dr. Řehořovi. U všech postižených šlo o gastrointestinální formu — zvracení a průjmy až krvavé. Všichni zemřeli, vzdor vší námaze lékařů, v kolapsu, v pořadí podle tělesné zdatnosti — první nejslabší pí Tonařová mladší — v pondělí dopoledne, ostatní v úterý večer. Blížší informaci může podati otec pí Tonařové ml. — p. Doležálek Jos., autodopravec v Bohdanči — který však s postiženými nebydlil a houby proto nejedl.«

MUDr. Frant. Pícek.

To můžeme dobře doplnit zprávou místního velitelství SNB: »Dne 9. srpna 1946 v dopoledních hodinách byly na houbách v lese za Bohdančem, okres Pardubice učitelka Antonie Tonařová a obchodnice Kateřina Košťálová z Bohdanče čp. 46. Obě chtěly sbírat holuběnky, ale z neznalosti těchto v lese Rezmíku nasbíraly zde hojně se vyskytující Muchomůrky zelené (*amanita viridis*), které jsou prudce jedovaté. Nasbíraly jich hodně. Matka Tonařová Milada, udělala tyto houby své rodině k večeři a Kateřina Košťálová je usmažila sobě a dala z nich najísti své dceři Anně Pišové, rovněž z Bohdanče. Tyto smažené houby podle výpovědi všech byly velmi chutné. Tuto večeři snědli dne 9. VIII. 1946 asi o 19. hod. Kol půlnoci všechny osoby, které houby jedly dostaly bolení a protože byla noc, nechtěly volati lékaře. Tohoto zavolaly až v 7 hod. ráno dne 10. VIII. 1946. MUDr. Simonský z Bohdanče učinil všem výplach žaludku a odeslal je autem do nemocnice v Pardubicích. Učitelka Antonie Tonařová měla bolesti malé a proto odejela o 4.30 hod.

autobusem do Hradce Králové a odtud do Jičína na návštěvu. Tam rovněž onemocněla. Byla 11. VIII. převezena do nemocnice v Jičíně.

Všechny tyto osoby v nemocnici otravě podlehly. Jsou to:

Antonie Tonarová, učitelka, nar. 18. II. 1912 zemřela 13. VIII. 1946 o 5 hod. Olga Tonarová, roz. Doležálková dne 28. XI. 1920, zemř. 11. VIII. 1946 o 23. hod. Milada Tonarová, r. Čiháková 7. IV. 1881, zemřela 13. VIII. 1946 o 3. hod. Jaroslav Tonar, nar. 29. XI. 1914, úředník, zem. 13. VIII. 1946 o 5. hod. Kateřina Košťálová, r. Mizerová, 16. VII. 1876, zemř. 12. VIII. 1946 o 21.30 hod. Anna Pišová, r. Košťálová, 16. II. 1896, zemřela 12. VIII. 1946 o 23. hod.

Všichni zemřeli v nemocnici. Po Jaroslavu Tonarovi zůstalo 2 r. staré děcko. Že sbírali a jedli muchomůrku zelenou, je prokázáno jejich vlastní výpovědí, v níž uvedli, že zaměnili tuto za holuběnky. Muchomůrku zelenou Košťálová měla naloženu v octě ve sklenici a určité množství této houby sušila. Antonie Tonarová byla pitvána a otrava houbami zjištěna.

Ostatní došlé zprávy neuveřejňujeme pro nedostatek místa.

Pozn.: M. zelenou sbíral Langer 20. X. 1946 u Jevan. (Proto pozor!).

Boh. Matas: Jak by mohlo dojít k otrávám.

Ke konci srpna t. r. byl jsem v Krčskokundratickém lese u známé studánky a tu přišel ke mně muž a ptal se mne: »Vyznáte se v houbách? mám tohle holubinky?« Měl v tašce jen asi 5 holubinek, poněvadž pro velké sucho rostlo málo hub. I řekl jsem mu: »Tohle jsou holubinky, ale tyto fialové jsou palčivé.« Když se o tom přesvědčil, vyhodil je. Pak mi ukázal ještě 2 jiné houby a ptal se mne: »Jsou tohle zelánky?« Přesto, že dolní konec třeně muž ulomil a nechal v zemi, poznal jsem hned podle nazelenalé barvy klobouku a podle prstenu, že to jsou obě muchomůrky zelené. I řekl jsem mu: »Tyto houby patří mezi nejedovatější houby a kdybyste je snědl, otrávil byste se a nebylo by Vám pomoci.« V tomto lese roste hojně muchomůrka zelená.

Miroslav Holub:

Je šťavnatka kuželovitá jedovatá?

Přestože někteří mykologové tvrdili, že šťavnatka kuželovitá není jedlá nebo že je nejistá, ba i jedovatá, připojuji se ke zjištění prof. dr. Smotlachy, že je jedlá. Sám jsem se o tom přesvědčil na jedné z jeho populárně vědeckých přednášek, že tato silně černě barvicí houba je neškodná a požitelná.

Dr. Smotlacha, chtěje přesvědčiti posluchače, demonstroval jedlost houby tím, že jí kousek ukousl a snědl. Houba intensivně černající zbarvila mu však rty úplně na černo.

Toto »demonstratio ad oculos« jasně přesvědčilo a nejen přesvědčilo, ale i pobídlo k všeobecnému velkému zájmu o jmenovanou houbu. Při kolování houby mezi posluchači zjistil jsem po důkladnějším pozorování, že houbu znám pod jménem »kuběnka«. Staří houbaři, sbírající ji v okolí Zvánovic a Ondřejova, zovou i též »vodovkou« nebo »černěnkou«. Jméno kuběnka pochází pravděpodobně podle toho, že ve jmenovaném kraji se používá výhradně k přípravě známého jídla »černé kuby«. Kuběnka roste některý rok zvláště hojně na svahových mezích, v trávě prorůstající mechem, na úpatí strání a pod stromy v aleji. Aby nedošlo k případné záměně, donesl jsem houbu u nás sbíranou do MÚ, kde bylo potvrzeno, že dotyčná houba je šťavnatka kuželovitá.

Tímto zjištěním připojuji se k názoru dr. Smotlachy, že šťavnatka kuželovitá patří mezi jedlé houby. Věřím, že i posluchači, kteří byli svědci poučné historky, dokázání jedlosti houby našim nejznámějším odborníkem mykologem, jsou nyní zajedno v dobrém přesvědčení o jedlosti šťavnatky kuželové.

V. Voráček:

Otravy.

Vyskytne-li se otrava houbami, málokdy se zjistí, která houba to způsobila, zvláště tehdy, nastala-li po houbách úplně neškodných, k nimž přehlédnutím některá potvora se přimíchala. Před několika lety byl u nás v M. v noci volán lékař k vdově a jejím dvěma dětem. Otrava houbami! Dopadlo to dobře, ale dalo práce, než jsem se doprosil ukázky, z které byla jejich večeře. Konečně po delším čase byla mi přinesena muchomůrka tygrovaná, kterou jim sousedka doporučila a sama dlouho již s chutí sbírá....

V posledním ročníku ČCH byla zpráva o nevolnosti způsobené čechratkou obrovskou. Jméno toto vyskytuje se teprve v poslední době, ač myslím, že je to podvinutá, vyrostlá na místech silně vyhnojených — přebujelá. Dejme tomu, že v případě, o němž se zmiňuji, byla to čechratka obrovská, protože klobouky té rezaviny byly opravdu obrovské. Nevšiml jsem si této rezavé, nevábné houby, rostoucí přímo nebo blízko dobyt看m znečištěných míst a k tomu ještě u hřbitova a při cestě, kde je lipová alej. Jiných hub nebylo, sebral jsem několik kusů celých i části rozdupaných. Jede na pole občan a zhrozí se: »Co to nesete? Já jsem z těchto hub jedl polévku a to mi bylo zle! A po koňaku to bylo ještě horší!« Druhý den povídám jeho ženě pasoucí husy u hřbitova: »Vašemu pánovi bylo po houbách, co tu rostou, zle?« Podívala se na mě udiveně a sděluje: »Vždyť ani tu polévku nejedl. A ty houby mi několikrát vyhodil, ale teď už neříká nic.« V tomto případě to byla otrava fingo-vaná. Místo, kde tyto čechratky rostou, je blízko obce a v místech, kudy »otrávený« jezdí na svá pole. Příležitostný sběr. Sám jsem ty zhrzené čechratky naložil do octa a odvar dával do polévek. Byly masité a dobré, i polévka s »Ilsou« z nich byla dobrá.

Pozn.: Muchomůrka tygrovaná je totožná s much. pantherovou (Am. pantherina DC).

V. Sládeček:

Otrava vlákniciemi.

P. podpluk. A. v Ml. Boleslavi má zahradu jako pěkný park. Jednou v červnu mu na stinném místě (cestičce a přilehlém trávníku) pod lipami a vzrostlém lískoví vyrostly shluky pěkných hub, které se jemu, jeho paní a dvěma švagrovým zalíbily tak, že je v malém množství okusili. Nestalo se nic. To dodalo jim odvahy. Uvařili si obvyklé množství polévky. Asi za půl hodiny po požití dostavila se nevolnost. Všichni se silně potili, takže prádlo museli vyměňovati. Také silně byla zvýšena sekrece slin. Lékaře nevolali, neboť paní poživši menší množství polévky záhy se zotavila.

Na uvedeném místě shledal jsem 2 druhy vlákníc. První s hlízkou na třeni, kloboukem rozpukaným a tmavšími vlákny na bělavé půdě zřejmě byla *Inocybe rimosa**). Druhá nehlíznatá se třením válcovitým, ale silně, zvláště za mlada, až paprikově při porušení červenajíc, byla asi *Inocybe pyriodora*. Vůně byla prý (mně bohužel čich chybí) houbovitá, příjemná. Polévka postiženým chutnala, takže p. podpl. ještě opakoval. Poněvadž je to ale pán vysoké, mužné postavy, nepocitoval větších obtíží, než jaké měli ostatní. Tyto symptomy otravy jsou při otravách vlákniciemi charakteristické.

Pozn.: Druhy rodu vláknice nesbíráme. Mnoho z nich obsahuje muskarin.

*) O *rimose* se praví, že má dužinu bílou, odporně louhovitě páchnoucí, ale podle Cost. a Duf. *Inocybe rimosa* var. *brunnea* je bez zápachu.

Jaroslav Hyngar: O hubení much červenou muchomůrkou.

Destroying of a Flies by Amanita Muscaria.

Pojmenování houby muchomůrky mělo zajisté původ v té vlastnosti, že tato houba skutečně mouchy hubí, čili moří. Týká se to podle mých zkušeností hlavně muchomůrky červené (*amanita muscaria*) pro jejíž snadné rozpoznání lze jí použití snadno k hubení much v domácnosti.

Sám jsem zprvu hubení much červenou muchomůrkou nevěřil. Přinesl jsem si ji několikrát domů, rozkrájel na kousky a naličil na mouchy. Ačkoli ji hojně navštěvovaly, žádná nezhylnula, ani když jsem muchomůrku posypal slabě práškovým cukrem.

Učinil jsem tedy jiný pokus. Dorostlou muchomůrku jsem povařil v trochu vody, do níž jsem přidal nepatrné množství cukru, jež jsem snadno oželel. Po vychladnutí jsem kápl do odvaru lžici mléka. Pak jsem několik lžic tohoto studeného odvaru nalil na misku a naličil na mouchy do okna. Účinek dostavil se velmi rychle. Asi za čtvrt hodiny válelo se kolem misky již několik much, po hodině jich manželka nametla lopátkem na uhlí.

Pak jsme odvar muchomůrky červené nalili do několika misek — mouchy hynuly velmi rychle. Během několika dnů jsme byli much úplně zbaveni.

Tyto pokusy jsem ovšem dělal koncem léta r. 1943. Letos, bohužel pro velmi suché počasí jsem ve zdejších lesích marně hledal muchomůrku, která by byla zvláště nyní v nedostatku mucholapek pro venkovské domácnosti pravým dobrodiním.

Frant. Kolařík: Vážná otrava pestřecem.

L'empoisonnement dangereux par Scleroderma vulgaris.

V Nových Hradech u Vysokého Mýta se přihodila svého času vážná otrava pestřecem v rodině pana Ing. J. Čerycha, velkopřemyslníka z Č. Skalice, dobrého znalce hub.

Nová kuchařka z neznalosti dala do polévky hrst sušených řízků pestřece, jako dávala jiných hub. Polévky požíli s chutí pan velkopřemyslník, jeho paní, starší syn a kuchařka. Asi za hodinu pocítil nejprve pan velkopřemyslník velmi nepříjemné potíže dýchání nosem při celkové značné nevolnosti, za chvíli podobně onemocněla jeho paní, starší syn i kuchařka. Přivolaný lékař rozpoznal otravu houbami, vypláchl všem žaludek a zařídil přiměřené léčení, po kterém obtíže znenáhla se mírnily, ale stopy nevolnosti trvaly ještě 3 dny. Mladší syn polévky nepožil a byl otravy ušetřen.

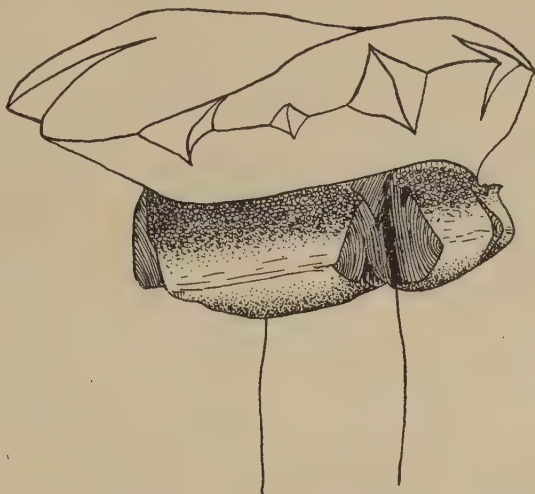
Vylíčeným případem přibyl opět pádný důkaz o jedovatosti pestřece k důkazům, které vylíčil v díle »Houby jedlé a jim podobné jedovaté« Jan Bezděk. Z těch uvádím pouze příznaky otravy tříletné rodiny po požití polévky, do které byl dán jeden větší a dva menší pestřece. Polévka chutnala všem, avšak asi za hodinu otec ochuravěl; musel ustati v práci, měl těžkou hlavu, pocítoval ospalost, hučelo mu v hlavě a vše viděl žlutě. V nohou pocítoval takovou slabost, že při chůzi až vrávorál. Ženě bylo hůře, trpěla týmiž příznaky jako muž, na nohou se nemohla udržet a ztrácela vědomí. Po vydání se stav obou zlepšil, ale trvalo to déle, než se zotavila. Dcera, že požíla málo polévky, pocítovala jen slabost a zvracení se dostavilo samovolně, za hodinu byla zdráva.

Tyto případy a četné jiné, potvrzeny mykology z celého světa, dokazují pravdivost zásady o pestřeci, kterou vyslovil mykolog Jan Bezděk: »Houba ta ve větším množství jako jiné jedlé houby se k požívání nijak nehodí, neboť způsobuje ošklivost, dávení a průjem. V menší míře, užita do pokrmů jen jako přísada, nebo koření, jest znamenitá do polévek a omáček.«

U České Skalice vyskytují se pestřec obecný, bradavkatý i pýchavkovitý, všechny mají stejné vlastnosti.

Josef Kolář: **Neznalost hub budí nedůvěru.**

Počátkem listopadu našel jsem několik exemplářů pěkné, lákové fialové houby, na první pohled podobné pavučinci bělofialovému. Když jsem houbu blíže prohlédl, usoudil jsem na čirůvku amethystovou. Pro jistotu jsem poslal několik exemplářů k určení p. prof. dr. Smotlachovi do Prahy. V odpovědi obratem došlo bylo konstatováno, že zasláná houba je čirůvka nahá, houba jedlá, chuti výborné.



Obr. 18. **Hřib obecný** či **smrkový**. (*B. bulbosus* Schaeffer). Zajímavá deformace plodnice tohoto druhu způsobená suchem a větrem. Vidíme, že za sucha a větru jalová část plodnice, t. j. dužnina klobouku a noha se sesychají, zmenšují. Klobouk puká. Avšak tato porucha se dotýká trubek zřejmě až naposled, neboť se vyvíjejí nejvíce ze všech částí plodnice. Vidíme zde péči přírody o zachování druhu. Matka — plodnice — si nechává poškodit všechny své části jalové, až na část výtrusorodou, pro kterou uchová co nejvíce vláhy ve svém těle a umožní i za nejhorších poměrů její dokonalý vývoj. Obrázek je vzat z archivu ČCH, ČMS a MVÚ. Nakreslil jej náš spolupracovník Martínek podle přírody. Napsal Sm.

Po několika dnech nato zašel jsem na místo nálezů. Na louce u lesa, na travnaté hromadě lučního kompostu byl jich celý chomáč. Část jich nějaký dobrodinec pošlapal. Vybral jsem zdravé houby a donesl do kuchyně do mlýna v Mlýnku. Panímámě se líbily houby již o prvním nález, kdy jsem je expedoval k určení do Prahy. Příjemná vůně a lahodná chuť vábily mlynářku, aby jich použila. Netroufala si však, až jaká prý přijde odpověď z Prahy. Dnes se chopila panímáma hub bez obavy. Byla tu právě přítomna jedna paní z Prahy II, docela z tamní jedné restaurace. Když houby spatřila, spustila levity: »Chcete nás otrávit? Vy seberte každou prašivku! Jdíte s tím, vždyť to hraje do všech barev. Ta krásná fialová barva! To je jistě houba jedovatá! Ani bych se pro to neshýbla. Paní mlynářko, nedělejte je! Mlynářka nedbajíc výstrahy paní Pražanky, klidně houby očistila a připravila. Když byly již skoro hotové, jaksi s nedůvěrou je ochutnávaly. Nejprve paňmáma, která již při přípravě několikrát si lízla, aby druhým dodala chuti a zhostila všelického podezření. Ochutnali pak přítomní i paní z Prahy dodala si kuráže. Opravdu jsou výborné, jako vepřové maso! Já si vezmu ještě jednu! I nálezce musel ochutnat, aby odnesl si svůj díl z případných následků. Pak s jakousi nedůvěrou čekali, co bude dále. Než žádné potíže u nikoho se neobjevily. U některých hub jed působí až po 12—24 hodinách, prohodil kdosi. Nemáte ještě vyhráno!

Po dvou dnech přišla opět paní z Prahy na Mlýnek, čilá jako rybka. »Nic mi z hub nebylo.« byla její první slova. »Nebyly by tam ještě nějaké u lesa, já bych si je vzala s sebou do Prahy.« Pohotový prášek, jemuž nic neujde, prohodil: »S houbami je to jako s tou šeptandou. To se toho napovídá, nastraší a stačí houbu ukázat p. prof. Smotlachovi, autoritě houbářské. Pronese krátkou větu: »jedlé, chuti výborné« a je po všech dlouhých, planých i nechutných diskusích a debatách.«

f) Lidová jména hub.

Dr. F. Smotlacha:

Lidová jména hub.

Les noms vulgaires des champignons.

Lidová jména hub mají veliký význam nejen pro dokonalejší poznání hub, nýbrž tvoří důležitou součást bohatství našeho jazyka. I historickému výzkumu houbářství konají cennou službu. Při svém studiu hub poznal jsem záhy jejich velikou cenu, a proto jsem je začal sbírat současně s výzkumem hub již r. 1907. Proto jsem psal o nich a shromažďoval je již v I. roč. ČCH (1918/9) a ve všech dalších. Pátral jsem po nich také při všech svých zájezdech a kursech v Čechách, na Moravě i Slovensku. Vyžádal jsem si je ode všech svých spolupracovníků (od některých je ještě čekám). Tak jsem jich získal dlouhou a úsilovnou prací veliký soubor, který stále rozmnožuji a v ČCH i ve svých připravovaných knihách (se jmény spolupracovníků) uplatňuji. Rozdělují je:

A. Podle původu.

I. Stará — zachovaná tiskem nebo tradicí. Patří sem:

1. Důležité a památné názvy tradicí u nás uchované z prastarých dob slovanských, jichž značný počet nalezl prof. Machek v Klaretu, a o nichž píše dnes v ČČSH a psal již mnohokrát i v »Naši řeči«.

2. Lidové názvy hub, kdysi krajové, které během let zevšeobecněly. Patří houbám zvláště něčím (na př. chutí) vynikajícím.

3. Starobylé lidové názvy hub jen místně významných, které zůstaly místními.

II. Novější — jež se stále tvoří, zvláště dnes při naší propagaci hub. Zase jsou to názvy a) všeobecné, b) krajové, c) místní. Na Králověhradecku nazývají jedlé strmělky od dáвна »myší ouško«. To zjistil jsem právě před padesáti lety přímo na hradeckém trhu hub. Dlouhá leta jsem slyšel tam jen tento název, až letos jsem tam slyšel mazlivý název »myšinky« místo »myší ouško«. Sem patří i zřejmě i stále zkracování jmen hub, kde na př. místo oficiálního čechratka podvinutá vznikne všeobecný název »podvínka« a místní »čechra«. (Viz Smotlacha: Atlas hub — Mycologia practica.)

B. Podle významu a hodnoty hub, jichž se týkají:

- a) praktické (kuchyňské),
- b) obchodní, vědecké, kulturní atd.

C. Podle vlastností příslušných hub:

- a) Podle chuti (žlučník, mandlovka), barvy (šafránka) atd.
 - b) Podle kalendáře (májovky, březnovky, kačenky, václavky, havelky a tak dále).
 - c) Podle stromů, pod nimiž houba roste (hřib borový, smrkový, dubový atd.).
 - d) Podle dalších vlastností (běláč, tvrzík, podmásník, loupák atd.).
- Množství lidových jmen je veliké a dosud nesebrané. Přesvědčil jsem se o tom na svých kursech, přednáškách a výstavách hub, jak jsem je v posledních letech pořádal na př. ve Val. Meziříčí (Valaši mají lidová

jména hub opravdu zvláštní a zajímavá), ve Svratce, Poličce, Litomyšli, Ústí n. Orlicí, v Týništi, Kostelci n. Orl., v Horním Jelení, v Rokycanech, Strakoncích atd. Všude jsem slyšel nové a nové zajímavé lidové názvy hub. Na práci i lidových jménech u nás pracuje náš spolupracovník Šebek, jemuž naše práce rovněž poslouží. Sám mám o lidových jménech hub rovněž dávno již v podstatě hotovou větší práci, kterou vložím do chystané knihy.

Hvězdice jmenují děti na Královéhradecku místy věžičkou.

J. Kihlmünzer:

Některá lidová jména hub.

Quelques nomes vulgaires des champ.

Strakoš, hřib hnědý, kaštanový a ostatní se sametovým povrchem jsou zde v Plané »podchvoňováký«, v Jankově »kožečníček«. Březnovka (L. marzuolum) se zde nazývají pěkně »jiřinka«. Zelenky a havelky se jmenují v Jankově kolektivně »strnádky«. Také jsem slyšel zde plzeňského sběratele nazvat havelku »cikánkou«, a v Břežanech jim říkali »kočičky«. Holubinka černající a osmáhlá (R. nigricans a adusta) jsou v Jankově »podzemky«, a stroček kyjovitý »kopejtka«. Kozák je v Jankově »špičník« a hříby: rufus, versipellis a rugosus, jsou tak »osykáči« zde v Plané »křemenáči«.

Lidové názvy. Na Třeboňsku jsme chodili na březáky, tam zvané »kojzary« na jedno místo pod křovinami na louce, bylo jich tam opravdu velmi mnoho. Pahřib jedlý jsem slyšel jmenovat »volský jazyk«, oceňován byl jako pochoutka. Čirůvka zelánka zde sluje »strnádek« a s rýží je to jedno z nejobvyklejších zdejších jídel. Čirůvka osmáhlá sluje u nás »podzemek« a je pokládána za nejlepší houbu do bramborové polévky. Pahřib jedlý sluje na Kolínsku »vrzavka«, zde nikdo ho nesbírá, ač tu roste.

Dr. J. Štěpánek.

R. nigricans, holubinka černající, v jižních Čechách, zejména na Strakonicku je sbírána pod jménem »rejpánka«. Adámek.

Rostouc obyejně v těžkých půdách, dostává se obtížně nahoru, podrývá při tom půdu. Odtud jméno.

Smotlacha.

Kožečník (strakoš — nazývá se v jižních Čechách Stráž nad Nežárkou, kojzar. — **Kozák březový** — tamtéž nazýván špičník. — **Křemenáč osikáč** — tamtéž kozák. — **Mechovka** (podhřibenka) je nazývána lífkou a stejně platí, kde lífka, tam roste i hřib.

V. Fritz.

Lidová jména hub na Moravě. Na Rožnovsku všem houbám, které neznají, říkají gemba. Na Meziříčsku psínce, na Lešensku žglamy. Křemenáč slove tu červenač. O. Ressel.

Hříby modráky čili sináky (hlavně kováře a koláře čili koloději) dávají na Valašsku ode dávna do polévek

i hovězích a suší jej. Pořizují z nich také výtečnou omáčku. O. Ressel.

Ryzec syrovinka — na Valašsku »kravička«, na Znojemsku »syrůvka« (od slova syrový).

Bélolanýž roste též na Znojemsku. Fr. Kuba.

Lidové názvy hub na Valašsku (Val. Meziříčí, Rožnov a Znojemsko), pomohli mi sbíratí (některé uveřejňujeme), na mém kurse ve Val. Meziříčí (7.—9. IX. 1946) moji spolupracovníci: prof. Jos. Svoboda, kulturní okr. inspektor O. Ressel, uč. Streit a dobrý znatel hub Fr. Kuba. Ti také mi (prof. Formánek, odb. uč. Očadlík a jiní) nejvíce pomáhali na výstavě a v kursu. Smotlacha.

»Baraní kule« zovou na Valašsku kuřátka žlutá.

»Jelení rohy« kuřátka sličná.

Turek (Val. Meziříčí), voják (Rožnov) zve se osikáč B. rufus Sch.

Jindřich Streit.

Bílými hříbky zovou na Valašsku hříby pravé (obecný, dubový i borový). Karel Novosad, J. Streit.

Havelkám na Pelhřimovsku říkají strnádky. A. Skálová.

Všechny spolupracovníky (i nové) prosím o sdělení lidových jmen hub v jejich krajích a místech. Budou uveřejněna v ČČSH a dána do výzkumného archivu ústavu.

V pojmenování hub jeví se v našich atlasech a botanikách rozdíly, které jsou příčinou častého nedorozumění a pochybností u houbářů o tom,

jak se jednotlivé houby skutečně jmenují. Proto by se mělo dbátí toho, aby se při přípravných pracích k vydání nového, velkého atlasu hub sebrala lidová pojmenování všech našich krajů pro jednotlivé houby, tak aby vedle jednotného správného jména objevila i lidová pojmenování všech našich krajů! Adolf Kohout.

O to se snažím ve svém barevně fotografickém »Atlase hub« (jedlých a nejedlých) »Mycologia practica« v ČCH. Čtenáři ČCH sdělte nám všechna lidová jména hub, která zjistíte. Smotlacha.

Šupinovku šupinatou nazývají na Kroměřížsku »režky«. Sbírala se tam místy k jídlu. Je výborná.

Josef Kočí.

B. cyanescens Bull, hřib silný (modračka), zovou na Královéhradecku »pískovým modrákem«, neboť roste v tamních písčitých lesích všech druhů, v mládí jsa často celý v písku položen.

B. castaneus Bull, hřib kaštanový, zovou tam »hřibem panským«. Roste s písčitých lesích pod duby a lípami. R. 1946 nalezl jsem zvlášť velké plodnice s kloboukem až 18 cm v průměru, jaké jsou běžné v SSSR (Bělorus, Volynsko) v tamních písčitých dubinách. Sbíral jsem jej tam r. 1915 a a zjistil r. 1938. Smotlacha.

»Křišťalky«. V Buršicích u Zvolekova, okres Plánice, jsem slyšel u příbuzných, že říkají havelkám »křišťalky«. Rud. Knetl.

g) Organisace a propagace.

Přednášky o houbách se světelnými obrazy, o něž jsem byl na mnoha místech požádán, sjednám na dobu podzimní během příštích 14 dnů písemně. Kdo chceš další houbařské přednášky, vycházky a výstavy, napiš mi rovněž do 14 dnů. Smotlacha.

Jan Stříbrský:

Jak se šíří znalost hub na Rakovníku

Všeobecně známo, že náš lid sbírá z jedlých hub jen hřib obecný, hřib hnědý, strakoš, klouzek borový, křenemáč, špičník, lišku obecnou, ryzec pravý a špičku travní a pomíjí ostatní jedlé houby, jež považuje za »prašivky«, t. j. za houby jedovaté. Jen malá část občanstva sbírá kromě uvedených ještě as 10 jiných jedlých hub, takže celá řada jedlých hub lidu neznámých zůstává v lese nezužitkována, jež by poskytla mnohým rodinám levnou a chutnou potravu. Proto jest nutno lid seznamovati s jedlými houbami. Ale jak? Houbařskými výstavkami a vycházkami. Uvedu několik pokusů ze zdejšího kraje, jak lze šířit znalost hub.

Před lety jsem viděl na konci školního roku ve školní výstavce měšťanské školy v Lužné oddělení, jež bylo stále obléháno navštěvníky výstavy. V oddělení tom byly vystaveny houby právě rostoucí v okolí zmíněné školy. Zájem o poznání hub byl tu veliký. Na jiné měšťanské škole jsem viděl zásoby suchých a naložených hub. Ty, podle sdělení ředitele, sebraly dívky za dozoru učitelky domácích nauk v blízkém lese. Houby pak upravily ve školní kuchyni pro potřebu školy. Tu byly děti seznámeny nejen s jedlými houbami, ale i s kuchyňskou úpravou hub. R. 1944 p. inž. Procházka promluvil do továrního rozhlasu u Ottů v Rakovníku o hřibovitých houbách a uvolil se vystavovati vždy několik hub z okolí s patřičným doprovodem v tovární místnosti přístupné všem zaměstnancům. Aby vystavené houby utkvěly trvale v paměti návštěvníků, byly některé hodnotné houby vystaveny několikrát, v různém stupni vývinu. Továrna pořídila na zmíněné vystavování vhodnou skříňku. Najdou tyto lidovýchovné činy následování?

Já seznamuji lid s jedlými houbami jednak v lese, kde mne doprovázející občany upozorňuji na houby jim neznámé ať jedlé nebo ne, jedlé, jednak doma, kde houbařům jimi přinesené houby určuji. I tímto způsobem se zde šíří znalost hub, takže dnes se tu sbírá řada hub, které ještě před krátkým časem byly pomíjeny.

Psáno r. 1944.

Dr. F. Smotlacha:

Houbařství v pohraničí.

V rámci vládní dvouletky, do níž se zařadily, a své houbařské pětiletky, pracují dnes již Čs. mykol. společnost, ČCH a MVÚ svými členy a spolupracovníky také všude v pohraničí. Pracovníci tito jsou sice rozptýleni, ale tak, že v každém čelnějším místě nachází se aspoň jeden. Mnozí z nich již zahájili svoji práci i v houbách. Především se snažili poznat bohatství hub v okolí svého bydliště. Posílají nám odtud zásilky. Začínají s výzkumem. Myslí na místní mykologické zahrady. Nyní pomyslejí na obchodní a průmyslové využití jedlých hub z pohraničních lesů. Jsou někteří, kteří se hned chopili organisace, tak na př. profesor Eberle zakládá již odbočku ČMS v Jablonci nad Nisou. Je to náš starý pracovník, který pro houbařství u nás již mnoho vykonal. Avšak podobných pracovníků je čes již mnoho. Dostáváme od nich zprávy, které vesměs mluví o velikém bohatství hub v území, které jsme dříve zvali ohrožené. Němci sbírali houby málo, neboť je málo jen znali. Naučili se je znát od Čechů. Podmánsníku říkali »Pomeisl« a pod.

Naše vlast potřebuje, aby hubné bohatství našeho pohraničí bylo dokonale využito, a proto prosíme všechny houbaře, ať organisované či nikoli, z celého pohraničí, aby se hlásili v uvedených institucích. Houby jim bezpečně určí MVÚ, kde se dovědí vše, pokud se týká organisace houbařů a plán houbařské dvouletky (pětiletky) ČSR. Sem vztahuje se i článek našeho spolupracovníka J. Miškovského, který dále uvádíme.

J. Miškovský:

Propagace houbařství v pohraničí.

Týdeník »Chebsko«, orgán Národní fronty v Chebu, upozornil v čísle ze dne 17. srpna 1946 na důležitost sběru hub takto: »Když se uváží, jak cenným obohacením jídelního lístku jsou houby, zvláště při nedostatku bílkovin, bylo by přímou neodpovědnou lehkovážností, kdyby se u nás nepodniklo v tom ohledu vše pro rozšíření výživovací základny. Pracujeme pro sebe ve vlastním státě a tu nestačí dělat jen to, co kdo musí. Nejméně můžeme potřebovat, aby se lidem, kteří mají možnost a vůli pracovat pro celek, házely klacky pod nohy. Nejméně jsou povoláni hrát si na očišťovatele ti, kdož mají sami máslo na hlavě. Sjednocené úsilí vede zpravidla k cíli, roztržštěnost solabuje a zdržuje. Nelze však přezírat význam dobrovolných pracovníků a na těch mnoho záleží, má-li se řádná organisace sběru a zužitkování hub z jednotlivých krajů setkat se žádoucím úspěchem.« V dalším se upozorňuje na houbařskou pětiletku profesora Smotlacha, že tak prospěšná myšlenka by zasloužila podporu a pochození všech směřodatných míst a že bez odborného časopisu není možno uskutečnit program pětiletky.

V čísle ze dne 31. srpna píše týdeník »Chebsko« v článku »Les — životel a dárce« o potřebě řádného využití lesních plodin: »Před druhou světovou válkou byl sběr lesních plodin pro jednotlivce omezován, jelikož sběr těchto plodů byl nepostradatelnou součástí lesního majetku, který zákony chrání a lesní zákon prohlašuje výslovně jejich samostatné sbírání a přivlastňování za nepřipustné. Díky naší lidové demokratické republice byly veskrze lesy zveřejněny a tím se podstatně zvýšil samostatný sběr lesních plodin.« Okolnost, že ještě koncem srpna zůstalo na Chebsku hospodářsky nevyužito velké množství borůvek a brusinek, jichž byla letos velká úroda, a z neznalosti také různé druhy jedlých hub, svědčí prý o nezájmu našich lidí, ač je dobře známo, že za sušené houby byly placeny našemu státu v předválečných letech ze záručských států milionové hodnoty. V článku se praví, že v předválečných letech byl u mnohých lesních správ sběr lesních plodin orga-

nicován tak, že byly všechny hospodářsky využity. Měl-li by být zájem širšího obyvatelstva na Chebsku o lesní plodiny bylo by prý vhodné, aby samy lesní samosprávy uvažovaly o organisovaném sběru lesních plodin, který by byl dobrým přínosem pro pokladnu a tím by bylo docíleno skutečného hospodářského využití lesních plodin.

Tento námět zasluhuje, aby byl uveden ve skutek v rámci houbařské pětiletky organisováním sběru a výkupu všude, kde jsou pro to podmínky.

Nová odbočka MVÚ a ČMS s poradnou a trvalou výstavkou zakládá se ve Val. Meziříčí. Počátek její byl položen při úspěšném houbařském kursu spojeném s výstavou (7.—9. IX. 1946) prof. Smotlacha, který uspořádal p. okr. knih. inspektor O. Ressel s p. uč. Jindř. Streitem, za spolupráce a podpory kultur. ref. Val. Meziříčí prof. V. Formánka, prof. Jos. Svobody a mnoha dalších spolupracovníků (odb. uč. Leoš Očadlík, Fr. Kuba, Ant. Mužík, J. Malý, dr. Háša, J. Skřivánek (z Brna), K. Pospíšil, Škrabal, Macháček a pí Naburová atd.), kteří jsou zároveň odberateli časopisu. Valašská a j. lidová jména a recepty houbových jídel nám pro výzkumný archiv sdělili pp.: Kuba, Malý, Mužík, Ressel a Svoboda. Smotlacha.

Krásné ukázky hřibu obecného spolu s četnými jinými významnými druhy hub poslal a dovezl do ústavu 26. VIII. 1946 Hagelbauer, dětská ozdravovna Jetřichovice u Děčína. Vůbec pohraničí je přebohaté na houby, jen třeba je vytěžít. Ve všech důležitějších místech nutno založit odbočky. Ke starým pracovníkům, např. Holý, Jech atd. připojují se noví. Odbočku v Liberci zakládá Dvořák.

Chotěboř. Pražskou výstavu hub a več. přednášku její navštívila 9. IX. 1946 pí A. Rejseranová z Chotěboře a sdělila, že tam založí odbočku ČMS a MVÚ.

Ryzec peprnému říká se místy kolem Prahy (Kunratice) »kríča».

Anna Skálová.

Pro čechratku podvinutou je místy lidové jméno »Smetaník».

h) Příklady zpráv pro výzkumný archiv.

Posílají se každý týden, měsíc nebo čtvrtletně. V archivu jich máme již několik set. Upotřebují se pro výzkum hub, o nichž se píše v ČČH, v připravovaném Atlase, kde všude jsou autoři zpráv citováni. Budou použity i v dalších našich knihách.

Všichni čtenáři ČČH, posílejte takovéto zprávy. Čekáme je co nejdříve!

Z okolí Unhoště. (Zpráva VIII., rok 1946, týden 1.—8. VII.) Vlivem posledních parných dnů vzrůst plodnic ustal. Vyskytují se jen ojedinělé plodnice hřibu dubového, tu a tam smrkového, křemenáče březového, kozáka březového, lišky obecné, holubinky namodralé, mandlové, trávovzelené, »kožího pysku«, klouzku sličného, hřibu žlutomasého a hadovky. Z hub nejedlých holubinka zápašná, ryzec pýřitý, dosti hojně. Často vyskytne se muchomůrka načervenalá a tlustá. To vše jsem sbíral a rostlo 5. a 6. VII. S pozdravem Franci.

Houby v kraji nedvědicím. (1. červen až 28. červenec 1946.) Jezdím často do lesů v okolí Nedvědic a mám domněni, že tento kraj jest bohatý na houby všeho druhu. Krásné lesy jehličnaté, protkané brízami a i duby, buky, kterým věvodí hrad Pernštýn. Dne 1. VI. začala růst liška

obecná, zvaná lidově kuřátka, a ojedinelé hřib dubový, později pak bedla vysoká, která po dešti byla hojná. Dnem 9. VI. začíná růst hojně v houštinách muchomůrka obecná a s ní hřib smrkový, který kolem 27. VI. rosti tak hojně, že i houbař začátečník nesl kořist, vážící několik kilogramů. Mám bezpečně zjištěno, přijdu-li do lesa a roste tam muchomůrka obecná, že roste tam i hřib. Dne 14. VI. našel jsem několik křemenáčů, zvaných lidově »janek«, tyto ale rostly velmi málo. Po 27. VI. růst hub slábl následkem sucha a větrných nocí; několik bouřek, provázených vichřicí, nic na situaci nezměnilo. Každý, kdo zavítá na Českomoravskou vysočinu i jinam, neopomeň se letos podívat do lesa, který jest krásný a romantický, šetři naše lesy všude a chovej se tiše, neplaš zvěr, která žije v houštinách a je tak plachá. Dnes jsou lesy

naším státním majetkem, který musí každý občan chránit, jsou i naši chloubou, každý nechť si vezme k srdci heslo:

Naši dvouletce zdar a přísahám:

děti své země rád mám,

zvýšenou prací lepší žítí jim dám.

Jan Zhřival.

Letný pohled houbařův na Klatovsko. (Zpráva celoroční.) Hlavní zájem zdejších houbařů se odedávna upíná k hřibům, jichž bývá hojnost v našich lesích, rozhozených po homolovitých kopcích našeho Pošumaví. Hlavním cílem je Čachrovsko. O ostatní druhy se zajímalo jen několik jedinců. Z jarních hub rostla u nás letos čirůvka májovka v druhé polovině května, poslední sběr podle záznamu byl 4. června. Po tomto dni již na známém nálezšti žádná nevyrostla. Z raných hub sbírá několik znalců špičky, mladé pýchavky a štitovku jelení, houby rostoucí zde v zahradách a parcích. Obzvláště chuť štitovky jelení si jeden sběratel pochvaloval, a když zvěděl, že bývá v atlasech hub uváděna jako houba chuti nevalné, dodával žertem, že by popis její do chuti se měl opravit. Z ostatních hub zde sbíraných rostly letos v červenci a začátkem srpna liška obecná,

kozák, křemenáč, kozí pysk, hřib žlutomasý, zde některými houbaři také »sameťák« nazývaný, dále strakoš a klouzek sličný. Ze smržovitých rostla tu jenom kustřebka hnědá. Holubinky zde sbírá málokdo, je k nim v zdejších kraji nedůvěra, ačkoliv jich tu roste několik druhů. Pro zajímavost uvádím ještě, že jsem začátkem srpna našel na jednom místě černocho šiškovitého a při svých toulkách rybářských jsem se několikrát na pastvištích při břehu setkal se zvonovkou pastvištní. Bohužel téměř celý srpen vyznačoval se suchem, což se nepříznivě projevovalo obzvláště v lesích na homolovitých kopcích a houby přestaly růst. Nacházel jsem stopy jejich jenom ve formě zaschlých plodnic. Také obvyklé nálezště žampionů pravých na lukách jsou letos chudá co do počtu i jakosti nalezenej hub, protože jenom málokterý jedinec nebyl napaden červy. Podzimní sběr bývá zde nejvydatnější: sbírají se čirůvky, václavky a ryzce. Letos jsou vzhledem k trvajícimu suchu vyhlídky malé, avšak není třeba houbařům malomyslnět, vždyť poslední sběr havelek podle záznamu byl minulého roku 6. XI. odpoledne a do rána napadl první poprašek sněhu. Klatovy, 9. IX. 1946. — Prof. Jan Klicman.

ch) Dotazy.

J. Miškovský:

Otázka prof. Smotlachovi o přednášce 2. IX. 1946.

Když rostou vedle sebe houby jedovaté a nejedovaté, jak působí vzájemně jejich podhoubí? Nemůže podhoubí hub jedovatých přenést svůj jed na houby jedlou, na př. much. bílá rostoucí vedle pečárky ovčí?

Odpověď: Pczeroval jsem tři zajímavé zjevy sém se vztahující: 1. Jsou druhy hub, které se nenávidějí, které se nesnášejí ve svém podhoubí. Václavka je výbojná, avšak nedotkne se pařezu, kde je usazena třepnitka cihlová. To platí také o poměru mezi bakteriemi a houbami. Bakterie jsou saprofitické, symbiotické a parazitické (i pathologické). V přírodě se některé houby nesnesou (bojují s nimi) s bakteriemi. Toho bylo využito na př. při nalezání penicilinu, který hubí některé pathologické bakterie. Některé houby bojují v přírodě s bakteriemi o prostor. Clitocybin je také látka z hub, hubící bakterie. Pochází z parasitosymbiotické strmělky (čechratky) bělostné (Cl. candida Bres.), o níž bude podrobná řeč (i obraz) v »Atlase hub« (barevný, fotografický), který připravujeme.

2. Jiné houby žijí navzájem v dobrém styku. Na pařezu žije často mnoho hub svým podhoubím pohromadě a prospívají všechny. Tak tomu je na př. u hřibu a u mechovky (podhřibenky). Podhoubí tu roste pohromadě. To platí i o muchomůrce červené a o hříbech obecném a peprném. Oba hříby tvoří dokonce občas rostlice svých plodnic s muchomůrkou. Jsou to všechno symbionti, jdoucí za svým stromem — za smrskem. Něco jiného však je u much. červené a žampionu, na př. ovčím. Muchomůrka je symbiont. Žampion žije saprofytycky. Proto i jejich podhoubí se dobře snášejí, ale nestýkají se blíže. Vedle mucho-

můrky může růst žampion zcela dobře. Avšak podhoubí obou roste odděleně, nikdy se patrně nesetkává tak blízko jako podhoubí dvou symbiontů. Muchomůrky jsou ve vývoji patrně nejmladší, mladší nežli hříby, jeví však k nim příbuznost i v podhoubí, a proto se podhoubí obou často prorůstají.

3. Konečně je případ, který jsem zjistil již v mládí, kdy klouzek kravský a slizák růžový rostou vždy pohromadě podle mého objevu. Zdá se, jako by oba tyto druhy přímo dnes vynůstaly nebo kdysi vyrostly z jednoho podhoubí. Tak úzký je styk obou! Tu je nejvyšší stupeň vzájemného spojení dvou druhů hub, dokazující, že patrně slizáky vznikly z hřibů. Podrobnosti v mém chystaném »Atlase hub« (Mycologia practica).

*

Ant. Mužík: Dotaz prof. Smotlachovi stran hříbu obecného a much. červené, rostoucích často společně.

Učinil jsem 7. IX. 1946 při zdařilé houb. výstavě (V. Meziříčí), již upravoval, prof. Smotlachovi dotaz, co je příčinou toho, že hřib obecný (*Boletus bulbosus* Sch.) čili jak na Valašsku říkají hřib bílý, roste často společně s much. červenou.

Smotlachova odpověď: Obě podhoubí, t. j. hříbu bílého (jak se říká a píše i v SSSR) a much. červené se dobře snášejí, obě vyžadují pro sebe stejné podmínky půdní, vodní, stejné stromy (nejčastěji je to smrk nebo smrčák a dub), s nimiž žijí stejným způsobem v symbióze a oba jsou patrně houby příbuzné, neboť mohly dokonce snad vzniknouti skočnou (náhlou) přeměnou (mutací) muchomůrky ze hřibů pravých, jako zase slizáky vznikly velmi pravděpodobně z klouzků. Ukazují k tomu i časté srostlice much. červené (nebo i královské — *Am. regalis* M.) s hříbem obecným a deformity (monstrosní formy) muchomůrek (na př. růžovky a šedivky), kde lupeny jsou proměněny v trubičky.

*

Houby a měsíc.

Na přednášce 1. X. 1946 byl učiněn Dr. Smotlachovi dotaz, jak je to s vlivem měsíce na růst hub.

Odpověď: Od mládí slyším o vlivu měsíce na růst hub a přechásto jsem byl v tomto směru i dotazován. Všeobecně se soudí, že v době růstu hub (zejména hřibů, křemenáků a p.) tyto mnohem více rostou »na nově«, t. j. když měsíc začíná svítit (když ho přibývá), nežli když měsíce ubývá, t. j. je-li »na staru«.

Poznámky posluchačů v tomto směru: Lid soudí, že světlé stoupajícího měsíce vytahuje houby. Přijde-li deštivé počasí do nového měsíce, kdy začíná tento stoupat (svítit), vyskyne se hub daleko větší množství, nežli když přijdou deště v době, když je měsíc »na staru«.

Kašpárek, Poledna, Štrýncl.

Zádáme laskavé čtenáře o další zprávy a názory v této otázce, která není jen lidová, nýbrž i čistě vědecká. Spolupracovníci MVÚ, ČCH a ČMS, které tato otázka zajímá, měli by sledovati růst hub a postup měsíce po celou hubnou sezónu po několik let. Měli by do své knihy hub zapisovati nepředpojatě výsledky těchto pozorování každý měsíc. Má-li se tato otázka správně vyřešit, musíme se k ní postavit neutrálně s názorem, který mám od začátku: nevím, nepřesvědčil jsem se! Sm.

i) Výstavy hub.

Jubilejní výstava ČMS, ČČS a MVÚ je pořádána jako jím byly uspořádány všechny naše výstavy od r. 1907 do r. 1921. Teprve od r. 1921 vzal jsem za spolupředatele mnou založenou ČMS, jež r. 1946 slaví jubileum. Tato výstava je konána pod ochranou a za spolupráce ČMS. Je to moje stotřicátá (130.) výstava. Vedle ní jsem vypravil r. 1946 za pomoci a účasti ČMS i zdařilé výstavy ve Svatce, Val. Meziříčí, Litomyšli a v N. Hradci Král. Podrobnosti později. Smotlacha.

Svatopluk Šebek:

Druhá výstava hub v Nymburce.

(R. 1946.)

Mykologická sekce »Přírodovědeckého klubu Polabí« v úzké spolupráci s ČMS, ČČH a MVÚ, uspořádala ve dnech 28.—30. září 1946 v místnostech městské spořitelny v Nymburce svou druhou výstavu podzemních hub jedlých a jedovatých. Na výstavě, kterou navštívilo přes 400 zájemců, bylo instalováno asi 160 druhů hub, které určoval autor této zprávy. Exponáty pocházely většinou z písčitých borů nymburských, ze zajímavého a na houby bohatého lesa »Kerska«, odkud je dodala pí. Irena Sokolová, ze smíšených lešů loučenských a z rozsáhlého lesního komplexu rožďalovického. Velkému zájmu se těšily některé zajímavé druhy, byl to zvláště kofenovec nažloutlý, dvě krásné plodnice pstřeně dubového (*Fistulina hepatica*), několik plodnic hříbu cizopasného (*Boletus parasiticus*), hadovka smrdutá (*Phallus impudicus*) a hvězdice (*Geaster*). Pokud se týká praktického využití našich hub, mohli si návštěvníci prohlédnout velkou expozici ukázek konzervování hub a jejich užití v kuchyni: byly zde vystaveny houby sušené, houby v octě a soli a sterilisované houby ve vlastní šťávě. Houbařské výstavní dny byly zakončeny odbornou mykologickou přednáškou, kterou proslovil dne 30. září 1946 v městské čítárně v Nymburce Svatopluk Šebek na thema »Poznejte lépe naše houby!«, na které se 34 přítomných posluchačů poučilo o nových, dosud nesbíraných druzích hub, o typických houbách podzimu, o jejich sběru a využití v kuchyni a o otravách houbami a způsobu, jak jim zabránit. Výstava hub i přednáška se těšily velkému zájmu občanstva.

*

Na jubilejní výstavu MVÚ, ČČH a ČMS, pořádanou v září 1946 na Střeleckém ostrově v Praze, přinesli houby přeletní naši spolupracovníci, čímž výstava, pořázená hlavně z hub dovezených předsedou a vydatně doplněných sběrem příslušníků vinohradské odbočky (Drážda), se udržovala, doplňovala a stále rostla. Byli to podle záznamů v knize hub páni a paní: (2. IX.): K. Horký, Martin Říha, Ant. Doubal, Julie Bauercová, Arnošt Vilím, Dr. Pecánek, O. Hrejša, Julius Šebek. (3. IX.): Ing. Matoušek. (4. IX.): J. Fürst, Dr. A. Ráliš, Jar. Mrvík. (5. IX.): J. Vystyd, Fr. Bakovský. (5. IX.): Vl. Bradová, Dr. J. Kotrouš. 6. IX.): Dr. Fg Zeis, Dr. Širdelka, Ed. Letcha, M. Smutná, Ing. Chlumecký, M. Pecharová, Bukovský, Petránková, Nejedlo, Jar. Likovský, Jos. Vízner. (7. IX.): Jan Straňák, Kvasnička, Vystyd, Jan Dvořák, Jos. Crha, A. Beneš. (8. IX.): Fr. Klir, Svoboda, M. Říha, A. Eben, Ing. Jar. Sibrť, M. Mlejnková, Fr. Macháček, Boh. Šobra, El Dobrovolská. (9. IX.): Dr. Bouchal, Protiva, Hrejša, St. Fišer, K. Hallerová, J. Kříž, Ant. Štašek, Jul. Kulíš, B. Dlouhý, Vl. Dvořák, A. Tichý, K. Barťošová, A. Legátová, A. Proskovec, J. Likovský, D. Sedláčková, Dr. Petera, Jos. Nehasil, Jan Polečna, Dr. Kotrouš, Waldhauzová, A. Novotný, Ant. Veselý. L. Tikal-ský, Ing. Dr. Jar. Pichlík, prof. K. Novák, A. Veselská. (10. IX.): Andrlé, V. Studeček, Fr. Pour, Jiří Trůneček, K. Juliš, V. Kučera, Jiří Jindřich, Ing. Jar. Belza, Doubal, B. Šilha, Sylva Hofmanová, Jan Marek, R. Nová-

ková. (12. IX.): Ing. St. Uher, Nováková, Fialová, Sládečková, Vít. Plechatý. (13. IX.): Dětiček, A. Křenková, J. Slámová, R. Bartošová, R. Kolář, Dr. Šedivý, R. Smola, A. Hejlová, M. Trefná, Straňák, Zd. Karel, B. Žáková, Horký. (14. IX.): Bukovský, Scheuer, Jan Duda, A. Červený, Jan Vondra, Petránková, Jana Nováková. (15. IX.): Macháček, L. Ungrova, Mojžíš. (16. IX.): Jan Mejšnar, Rajmanová, Ing. Al. Duják, Hrejsa, Dr. Šindelka, Ing. Jan Hyhlik, Vacková, Fr. Spousta, Č. Kubelka, A. Vej-sada, Ant. Vinařský, Urban, Florian, Trůneček, Dostál, Dr. Petera, R. Olič, Vl. Studecký, Vystyd, Protiva, M. Jirásková. (17. IX.): L. Pokorná, Jelínková, Jar. Janků, Doležal, Vajgelt, K. Hájek, Fr. Kozel. Všem děkuji jménem výboru CMS, ČCH, MVÚ a pětiletky (dvouletky). Prosíme o houby. Někdo, kdo přinášíš houby, nezapomeň se zapsati do knihy hub 1946 plným jménem, povoláním, adresou. Hlas, kolikrát jsi přinesl houby, čekud a které. Zajímavosti a zvláštnosti napiš do zvláštní zprávy pro podepsaného pro výzkumný archiv. Smotlacha.

*

Děkujeme všem těm, kteří dodali houby ke konci výstavy, jakož i do přednášek a do výstavy. Noste (posílejte) dále a doprovázejte sdělením o výzkumu. Kdo nemůžeš houby donést, pošli aspoň zprávu, třebaš za čas.

j) Atlas hub pro pětiletku (dvouletku).

Atlas hub pro pětiletku (dvouletku).

Atlas hub jedlých a nejedlých — Mycologia practica (mykologická věda praktická) je název nové houbařské knihy prof. Smotlacha, kterou vydá záhy Melantrich. Je to úplně samostatný soubor krásných, věcných, barevných 78 obrazů našich nejdůležitějších jedlých a jedovatých hub, většinou dosud málo známých, doprovázených jejich popisem a podrobným vylíčením života i způsobu užití, po případě i nebezpečnosti každé houby zvlášť. Již vytištěné tabulky jsou pořízeny nejnovějším způsobem reprodukčním, barevnou fotografií přímo z přírody, zobrazující zcela věrně příslušné druhy hub, takže je pozná okamžitě i začátečník. Jsou zde zobrazeny i hlavní houby jedovaté a zejména také obraz a popis dosud málokomu známé jedovaté a nebezpečné závojenky hnědoleské, jejíž nebezpečnou působnost zjistil prof. Sm. Přihodila se s ní totiž r. 1943 hromadná otrava v jedné pražské houbařské poradně, kde byla omylem určena jako sádovka. S prof. Smotlachou pracuje na díle, které obsahuje i důležitá nová poučení o houbách, úvod do systému hub atd. několik set jeho spolupracovníků, kteří jsou v knize uvedeni. O knihu se hlasse písemně v nakladatelství Melantrich, Praha XVI., Husova tř., neboť náklad bude ihned rozebrán.

K této knize chystá se již díl II., neboť zájem o ni je veliký. Ke spolupráci voláme jak dosavadní spolupracovníky, tak nové, jimiž mohou být všichni čtenáři tohoto listu i houbaři jimi k tomu získaní. Také II. díl atlasu je na programu pětiletky (dvouletky), neboť úkolem jeho je podati našim houbařům přesnou a dokonalou nauku o našich houbách jedlých i jedovatých. Již I. díl přesvědčí každého, že tomuto svému úkolu plně vyhovuje.

*

Druhý díl našeho barevného fotografického atlasu má obrazy a základní popisy již hotové od r. 1943—45. Vyjde příštím rokem. Prosím všechny spolupracovníky, staré i nové, aby ve smyslu naší kolektivně, praktické, vědecké práce (*Mycologia practica*) poslali mi co nejdříve podrobné zprávy o každém druhu, který bude v tomto díle obsažen. Zprávy tyto budou uvedeny v atlase, zaneseny do výzkumného archivu a pokud bude místo, budou uveřejněny v ČCH.

Smrž obecná, přirostlá, žlutá, baňka (kustřebka dutá), kustř. oranžová, lopatička (*Spathularia*), destice chřapáčová, tloustnice čili masečník (*Sarcosoma globosum*) pýchavka ostnitá, oříš, dubovník (choroš), hřib hořký (žlučník), loupák (klouzek) sličný, hřib sadní (*B. pulverulentus-hortensis*), hřib (modrák) kovář, osičník (křemenáč osikový), hřib královský, hřib skvrnitý (*B. impolitus*), hedvábný (*B. sericeus*), bledý (*B. aquosus* (Krombh.)), hřib či poddoubník různobarvý, červený a růžový (všichni přibuzní hřibu žlutomasému čili babce), kuřátka jarmuzová, kotrč kadeřavá, holubinka kolčavi, nazelenalá, sličná, Quéletova, vrhavka, kožolupenná, ryzec vonný, plžatka vonná, šťavnatka špičatá, třepenitka svazčitá, slzivá, mrvel rýžkatý (*Panaeolus retirugis*), pavučinec (pahříb) hříbovitý, sluka, sadovka (*Entoloma clypeatum*), šupinovka raná, závojenka zelenavá (*Entoloma turbidum*), penízovka kuželová, čirůvka červenozlutá (šafránka), májovka, čirůvka krátkonohá (*T. brevipes*), zelánka, václavka císařská, kukmák nejmenší, bedla vysoká (štíhlá), odřená čili červenatíci, stýdlivá (*L. pudica*) a odřená (*L. exoriata*); katmanky čili pošvatky šedohnedá a oranžová (březovka); muchomůrky šedivka a růžovka.

Malířům a fotografům hub. Všichni čtenáři ČČH, kteří malujete nebo barevně fotografujete houby, doneste nebo pošlete je redakci ČČH za účelem publikačním. Venkovští sdělte písemně, které druhy již máte. Pražským dodá ústav vhodný materiál, jakož i poradi.

ČÁST BIOLOGICKÁ.

Úvod.

ČČH chce udržovati v této své části aspoň zcela stručně styk s obory, s nimiž mykologie více nebo méně souvisí a pak také s obory, v nichž pracuje a pracoval vedoucí redaktor ČČH.

Staročeská ovocná zahrada se letos (1946) uplatnila úžasně. Všechny staré druhy ovocné, pokud jsou v našich vlastech kde zachovány, zahrnuly pěstitele, všecken lid i republiku úrodou až překvapující, na znamení, že v nich vězí základ našeho ovocnářství. Nemůžeme se zde dnes šířiti, neboť máme nadměrné látky z hub, jen to ještě podotkneme, že největší pohromou tohoto ovocného bohatství byla letos houba monilie čili škvarka, která však mnohokrát více napadla druhy novodobé, na novodobých (zrychlovacích) podložkách pěstěné, nežli ovoce staročeských stromů. Na př. jablka: košíková, jaderníčky, tvrdé české, malinové, štetínské, míšenské a j., nebyla monilií téměř dotčena, kdežto druhy novodobé — však víte sami! Každý ze čtenářů ČČH ujmi se, pokud můžeš, i práce ve studiu (poznání a zachování staročeského ovocného stromovní) a napiš mi, co vše staročeského je u vás v kraji, v místě i na tvé zahradě!

IN MEMORIAM.

Místo toto v našem listě je určeno spolupracovníkům, kteří nás na věky opustili. Příště sdělíme vám jejich seznam. Prosíme pozůstalé, aby nám oznámili aspoň zcela stručně jejich životopis a poslali fotografie. Zvláště mezi našimi nejstaršími přáteli ráčila smrt za okupace. Nejsou mezi námi již známí spolupracovníci a mykologové jako Jar. Sýkora, pracující s námi od r. 1909, R. Beneš, J. Hásek sen., J. Joachymsthal, J. Šubrt, F. V. Baláček atd. Redakce má ve svém archivu ještě mnoho prací těchto houbářů a bude je příležitostně v této části listu uveřejňovat. **Také všichni houbáři** mají povinnost oznámiti nám do týdne své, během posledních 8 let zemřelé přátele a známé houbáře. Sm.

Josef Hásek sen.

Mezi nejvýznačnější spolupracovníky od začátku ČČH čítám i našeho mykologa Josefa Hásku (staršího), jehož obrázek v tomto čísle přinášíme. Byl nadšeným žákem učitele Bezděka, a proto tkví v jeho houbařské práci veliká přesnost a píle. V houbách se držel vždy přírody a skutečnosti. Hned r. 1917, při začátcích organizace ČČH, vyměnili jsme si několik dopisů, z nichž jsem poznal bohaté vědomosti, které



Obr. 19. Josef Hásek sen., řídící uč. v. v., nar. 26. března 1876, zemřel 12. února 1946. Jeden z nejstarších a nejvýznačnějších pracovníků MVÚ, ČČH a ČMS. Vidíme ho při jeho výzkumné a propagační velice záslužné činnosti v houbách. Připojen je jeho životopis. Fotografie vzata z archivu MVÚ a ČČH, který má již několik set obrazů našich mykologů.

šířil ve svém okolí, kde pracoval. On je jedním z prvních našich mykologů, který začal podrobný výzkum hub ve své oblasti, vrcholící v místní mykologické zahradě, posílaje doklady zvláště důležité do našeho ústavu. On zařídil si poradnu a uspořádal i výstavy hub na způsob našich pražských. Vykonal kolem sebe i velikou práci mykologicky průkopnickou. On sdružil kolem sebe celou obec místních a okolních houbařů (Jičín) a způsobil svou propagační hub i ve své rodině, že má nástupce ve svém synovi. Budiž Josefu Háskovi staršímu navždy zachována vzpomínka našich houbařů. Jako doplněk k svému článku připojuji stručná slova synova z jeho životopisu.

Josef Hásek sen., řídící učitel v. v., narodil se dne 26. března 1876 ve Stružinci, okres Lomnice n. Pop. Po absolvování učitelského ústavu v Jičíně působil jako učitel v Řitonicích, Nemyčevsi, Samšíně, Ůlibicích a naposledy ve Valdicích u Jičína. Kromě šestičlenné rodiny, o kterou vždy starostlivě pečoval, měl tři velké lásky: včelařství, hudbu a mykologii.

Zájem o rozšíření znalostí houbařských vzbudil u něho v srpnu 1912 na houbařském kursu v Lomnici n. Pop. proslulý mykolog český Jan Bezdek. Vzal mne tehdy do kursu (bylo mi 9 let) s sebou. Naučili jsme se tehdy během tří dnů znáti asi prvních sto druhů nejdůležitěj-

ších a nejběžnějších hub, jichž počet pak otec soustavným bádáním dále doplňoval. Jeho znalosti nám prospěly nejvíce ve světové válce 1914 až 1918, kdy byla o potraviny veliká nouze a nám příroda poskytovala téměř po celý rok vydatný doplněk do našeho chudého jídelníčku. V lese byly pro nás stále připraveny hotové poklady, neboť v těch dobách nebyla znalost hub ještě tak rozšířena, jako je tomu nyní. Tehdáž sbírali lidé většinou pouze některé druhy hřibovité a lišky a ostatními druhy z neznalosti pohrdali. Ihned po válce stal se otec dopisovatelem našeho dr. Smolachy, který otiskl též několik jeho článků v prvních ročnících ČCH.

Během let stal se otec na Jičínsku známým propagátorem praktické mykologie a mnoho zájemců přicházelo k němu na radu a vděčí mu za cenné výsledky, které vždy ochotně a nezištně s každým sdělel. O jeho popularitě svědčí též malá historka, kterou si dovoluji uvést. Kterási selka v Bradlecké Lhotě, jež spadá spíše již do rayonu Lomnice n. Pop., kde působil znamenitý znalec hub dr. Páv, potkala svého otce a zvolala jej, aby jí šel určit hubky, které v zimním období již jim narostly u nich na dvorku na ořechovém kmenu. Otec jí sděloval, že je to výborná penízovka sametonohá. Selka nato prohodila: »On tu byl již pan doktor Páv a říkal, že je dobrá, ale já chtěla vědět, co řekne pan Hásek.«

Svoji bohatou mykologickou činnost vyvrcholil v roce 1942, kdy uspořádal ve Valdčicích týdenní houbařský kurs s výstavou hub, jež byla četně navštívena, měla plný úspěch a prospěla ve vhodné době (opět válečné) mnoha lidem.

Poslední válečná léta vyplnil otec spoluprací na naší společné houbové kartotéce, do níž opatřil mnoho krásných původních obrázků a registrováním druhů hub v mykologické zahradě Libosad u Jičína.

Dočkal se toužebně očekávaného obnovení našeho státu, zemřel náhle byv raněn mozkovou mrtvicí, dne 12. února 1946 Čest budiž jeho památce.

Josef Hásek jun.

ORGANISACE HOUBAŘŮ.

Mykologické veřejnosti! Všem přátelům!

Děkuji tímto všem, kterým mi nebylo možno poděkovati přímo za velké množství dopisů, vyjadřujících důvěru a přátelství ke mně, za spoustu plných mocí (přes 600), písemných dotazů, jak dopadla valná hromada atd. V návalu práce nebylo mi možno všem jednotlivě odpovědět. Nešťastnými osobními záhady zdržela se naše práce, vydávání časopisu bylo (na udání) přerušeno. I když nejsou podrobnosti podivné »činnosti« tak zv. »akčního výboru« všem známé, nebudeme se tím již zabývat.

Na valné hromadě, konané dne 7. června t. r., zvítězili starí spolupracovníci Čs. mykologické společnosti mnohonásobnou převahou a tak jsme se domnívali, že budeme moci nyní klidně pracovati. Dostáváte však do ruky další leták, který se slušností neliší příliš od dřívějších šesti a prozrazuje stejného autora. Jestliže se někdo choval na valné hromadě neakademicky a nedůstojně, pak to nebyli starí pracovníci, nýbrž příslušníci tak zv. akčního výboru. Tak jste konečně mnozí z vás byli svědky. V Čs. mykol. společnosti, jako vrcholné houbařské organizaci, nemůžeme býti spokojeni s tříštěním, ale také jsme nikdy nikomu nebránili ani nebráníme, aby v houbách pracoval. Naopak žádám, aby pracoval každý, tak jen je mu možno. Je jen podivno, proč se nepokračovalo ve slavné tradici dvakrát zaniklého spolku již dříve a proč bylo podniknuto tolik neslušností (dokonce udavačství), vynaloženo tolik času a námahy k novému dobývání ČMS. (Byla totiž skoro týmiž lidmi dobývána již r. 1924!) Víme dobře, že velmi mnozí z nich nebyli a nejsou vůbec informováni nebo špatně a s takovýmto způsobem vyvíjení »mykologické činnosti« nesouhlasí. Doufáme, že tito budou mít tolik

vážnosti, že uklidní těch několik podivných bouřliváků, aby už konečně dali pokoj a podle svých slov pustili se do práce na pokroku československé mykologie opravdu a ne jen tím, že bourají hotové a kopírují dávno již provedené a zavedené.

Dr. F. Smotlacha, předseda Čs. mykol. společnosti.

J. Miškovský:

K zahájení jubilejní výstavy hub.

(L'expositions des champignons.)

Zasklená veranda na Střeleckém ostrově v Praze se proměnila ve výstavní místnost, s půvatným rámcem vzrostlého stromovi zvenčí. Od neděle 1. září 1946 je zde otevřena jubilejní výstava hub. K slavnostnímu zahájení se dostavili zástupci ministerstev i jiných úřadů a institucí, aby vyslechli proslov prof. Smotlachy, předsedy Čs. mykologické společnosti, založené před čtvrt stoletím, r. 1921.

Bez vnější okázalosti chce tato výstava plnit pracovní program: učit náš lid znát lépe houby a přispět k národohospodářskému využití bohatství, obsaženého v houbách. To má na programu houbařská pětiletka 1946 až 1950. Houbaři se připojují též ke dvouletému budovatelskému programu vlády. Pracují navíc a bezplatně, z lásky k věci. Vše, co bylo na výstavu sneseno, svědčí o budovatelském nadšení, mravenčí pílí a sběratelské zálibě. Na těch dlouhých řadách stolů jsou rozloženy houbařské úlovky, rozříděné podle druhů, každý s latinským a českým pojmenováním i s údajem upotřebitelnosti: jedlá, nejedlá, nechutná, pouze na koření, jedovatá, smrtelně jedovatá. Věda o houbách, mykologie, užívá ustálených vědeckých názvů, jež mohou začátečníka snadno mylit shodnou koncovkou: *Entoloma* (závojenka), *Hypholoma* (třepeňka), *Inoloma* (lilák), *Tricholoma* (čirůvka), nebo *Clitocybe* (strmělka), *Dermocybe* (kožnatka), *Inocybe* (vláknice), nebo *Cantharellus* (liška), *Craterellus* (stroček), jindy opět shodným náslovím, jako *Clitocybe*, *Clitopilus*; *Cortinarius*, *Cortinellus*; *Inocyba*, *Inoloma* atd.

Praktický houbař si nepotřebuje lámat hlavu latinou a pěstuje spíše houbařskou latinu, podobnou latině myslivecké a rybářské: »Našel jsem takového hříba! Rostlo tam půl metráku sluk.« (Sluka je chutná houba.) A e dobrý pozor musí dávat, aby při sběru nezaměnil druh jedlý za podobný nejedlý. Záměna může mít osudné následky. Kdo sní muchomůrku zelenou nebo bílou místo zelinky nebo žampionu, tomu již nepomůže lékař. Proto každý by měl sbírat jen houby, které se naučil bezpečně znát, a ostatní houby neničit ani nevyvracet. Přijde-li znalec, bude si s nimi vědět rady. Vždyť i jedovaté houby mohou být cennou surovinou pro průmyslovou výrobu jedů a léčiv.

Na výstavě převládaly při zahájení letní houby, ale do 4. října budou, při stálém doplňování, stále více přibývat houby podzimní. Vystavené houby musí být čerstvé, aby návštěvník nabyl dokonalé představy a vyznal se v houbách, až přijde do lesa. Pěkně vzrostlou dvojici hříbu obecného věnoval výstavě vrchní inspektor Škodových závodů Jaroslav Skibar, naleziště Brdy-Všeradice. Nejrozměrnější jest exemplář pýchavky obrovské, zvící čtyř dětských hlav. S ryzcem hnědým, který voní jako polévkové koření (Maggi), se dostal na výstavu zelený pavouček. Pobíhal neklidně po houbě, která mu byla domovem, ale nepustil ji. Síla zdomácnění!

Menší zájem u mykofagů (jedlíků hub) než u mykologů (vědeckých a vědecky ovanutých houbařů) jest způsobila budít sbírka chorošů, z nichž choroš troudový připomíná někdejší výrobu zápalné hubky v době křesadel. A tak se v Havlíčkově jubilejním roce maně vybaví jeho epigram: »Nekřesej do kaše, křesej do troudu!« Jest si přátí, aby jub. výstava měa úspěch trvalý, aby získala mnoho nových spolupracovníků, pomocníků a podporovatelů houbařské pětiletky ČSR.

Naše ústřední bezplatná poradna (MVÚ) v Praze III, Karmelitská ulice, byla poslední léta a je dnes ještě stále pilně činná a určila velké množství zásilek došlých poštou i donášených osobně. Houby se zapisují do »Knihy hub« a záznamy slouží výzkumu, t. j. našemu barevnému fotografickému atlasu i ostatním našim publikacím. Veliký dík za tuto práci patří pp. dr. Sindelkovi (který v době výstavy určoval houby tam), Ing. Urbanovi, dr. Vávrovi, Drázdovi, Ing. Bendovi a dalším, kteří tu vykonali veliký kus práce. Poradna pokračuje ve své činnosti celou zimu! Zasílejte zvláštnosti nebo vám neznámé exempláře hud do určení. V pondělí a úterý přicházejte osobně k poradám.

Všichni naši čtenáři staňte se (pokud nejste) spolupracovníky na výzkumu hub v ČSR, založte si (pokud ji nemáte) »knihu hub«, »matiku hub« a »atlas hub«. Atlas hub si kreslete, fotografujte, malujte!

Nedělní krátké dopolední vycházky na houby do zimy pro pražské houbaře vede každou neděli dr. R. Vávra, Praha-Střešovice, Klidná 15. Sraz vždy na konečné stanici elektr. dráhy 11, v 8 hodin.

Vinohradská odbočka ČMS ukázala během r. 1945 a 1946 velikou pracovní pohotovost. Její členové byli hlavními účastníky našich schůzí, valných hromad, vycházek, přednášek, podzimní výstavy atd. Děkujeme jí a zejména všem jejím nadšeným spolupracovníkům, počínaje pp. Drázdou, Pulchartem atd. — -s-

Vinohradská škola mykologická, vedená a založená p. Drázdou, koná dobře své poslání. Vedle přednášek, které se konají vždy v pátek večer v Praze XII, Radiopalác, pořádá i pravidelné nedělní vycházky do pražského okolí. Vedle p. Drázy a p. řed. Pulcharta přednášejí pp. dr. Sindelka, dr. Nečas, pl. Kloboučník, Šebek a jiní. — -s-

Na vycházky celodenní (řídí pp. Protiva, Vystyd) ptejte se telefonicky (45-418).

Zprávy Čs. mykologické společnosti.

Řádná valná hromada ČMS konala se dne 7. června 1946 za velké účasti členstva. Byly tam sice pokusy o rušení několika jednotlivci, ale pak se podařilo valnou hromadu v klidu ukončit. Zprávy činovníků, zvláště pokladní, byly schváleny a na návrh revisorů účtů dáno starému výboru absolutorium. Za starý výbor se postavila mnohonásobná většina přítomných, kterou byl též zvolen výbor nový v čele s dr. Smotlachou. — -s-

Dopíše: ČMS, které obnovením m. klubu ubylo asi 30 členů, není nijak oslabena, neboť do ní během posledních měsíců přistoupilo více než 400 členů nových, takže má nyní 3104 členy. Prosíme je, aby se dali všichni do práce na našem programu a poslali nám svoje zprávy co nejdříve. — Výbor.

Všem členům odbočky v Poličce oznamujeme. Po přestávce, vynucené válečnými poměry a zaneprázdněním v prvním roce tak těžce vybojované svobody, zahajuje odbočka v Poličce opět svoji činnost. Upozorňuji všechny bývalé členy odbočky i všechny, kteří mají zájem o houby, aby se obrátili s důvěrou na houbařskou poradnu v Poličce, kde jim budou poskytnuty všechny potřebné informace, jakož i rady. Poradna je v budově ONV, v přízemí, v místnosti okresní rady osvětové. Lesy na Poličsku byly odedávna známé bohatstvím hub. Je na nás, abychom dovedli využití tohoto bohatství nejen pro sebe, ale abychom rozšířili znalost jedlých hub co nejvíce, aby tak Poličsko mohlo v budoucích letech přispět svou hřivnou k společné práci všech houbařů v naší republice, která směřuje k tomu, aby mnohde ještě nedocenené bohatství našich lesů přispělo jednak k zlepšení výživy našeho obyvatelstva, jednak, aby případné přebytky mohly být vyváženy. 28. IX. 1946. — Petr Vlk.

To platí o všech odbočkách ČMS. — Ústředí.

Všem houbařům v pohraničí! Děkujeme Vám, že se ujmáte práce v houbách a v mykologii v pohraničí, kde Němci houbařství zanedbávali, neboť je původně vůbec neznali. Prosíme Vás, abyste se ujali za pomoci všech místních činitelů v místě, organizace pobočky ČMS, MVÚ a houbařské pétiletky (vládní dvouletky), organizace místních mykologických zahrad, t. j. kusů lesa, dobře prozkoumaných atd. Hlavně tu jde také o to, aby tu bylo vždy v každém místě několik odběratelů ČČSH (knihovna, čítárna, místní školy a jednotlivci), neboť ČČSH učí nejen houbám, nýbrž je i programem práce a pojištěním orga-



Obr. 20. Muchomůrka obecná čili žervená (*Amanita muscaria* Fr.), kterou zná každý z našich čtenářů. Přes to přinášíme znovu její obrázek, neboť je na něm pěkně vidět povrchová plachetka se zbytkem dole na hlíze, vnitřní závoj, právě se odtrhující od klobouku a tvořící pak límec na klobouku. Krásný její obraz barevný bude v mém atlase hub (*Mycologia practica*), který vyjde v nakladatelství Melantrich v Praze. Foto Pospíšil (Vsetín). Archiv ČCH, ČMS a MVÚ. Napsal Sm.

nisačním. Vlast naše je bohatá na práci, ale chudá na suroviny. Většinu jich musíme kupovat v cizině a proto si musíme vážit hub, kterých nám v našich lesích tolik každoročně vyroste. Je třeba využít jich jako potravin a pochutin nejen za čerstva, nýbrž zpracovat průmyslově a prodat je nejen doma, nýbrž i v cizině. Je třeba z nich vyrábět látky, na př. bílkoviny, drogy. Toho všeho u nás naprosto nebylo využito (v cizině ano). To všecko chce vykonat mykologická pétiletka ČSR, zahrnující do sebe i vládní dvouletku. Prosíme Vás, ujměte se již práce! Napište do týdne redakci, ústavu, ČMS, abychom věděli, kdo, kde a jak v houbách pracuje. **Ústředí.**

Každý odběratel a čtenář, získej ČČSH několik nových odběratelů. Tím přispěješ k udržení našeho listu, k usnadnění vládní dvouletky (u nás pétiletky), t. j. k rozšíření znalosti hub u nás. Jak jinak možno udržovati spojení mezi houbaři nežli časopisem.

Všichni čtenáři ČCH staňte se jeho spolupracovníky. Všichni pracujte na výzkumu, a kdo můžeš, pracuj i na mykologické zahradě.

Z redakce. Všichni spolupracovníci ČCH (i noví) pošlete do týdne svoje články, zprávy, obrazy atd. O všechny je zájem.

Houby v SSSR.:

Ze svého dětství, které jsem ztrávila v Tětkinu v Rusku v Kurské gubernii, 8 hodin jízdy rychlíkem vzdáleného města Kijeva se pamatuji, že tam rostla veliká spousta opének. Bylo jich takové množství, že je sbírali do nůží

a povozkami dováželi do svých příbytků. Vesnický lid je dával do sole a pojídal celý rok. Rostly většinou v menších listnatých lesích, pně byly jimi úplně obsypané. Kromě opének rostly tam též křemenáči, ovšem ne již tak hojně. **Olga Hochmanová.**

Všichni pište!

Do týdne po přečtení této zprávy čekáme dopis od každého odběratele, čtenáře a spolupracovníka ČČSH, od každého člena a spolupracovníka ČMS, MVÚ a houbářské pětiletky (dvoutletky) i těch, kteří se jimi chtějí stát. Každý piš:

1. Co se Ti líbí a nelíbí na ČČSH. Hlasý, kdo chceš v příštím ročníku větší tisk (menší obsah).

2. V čem jsi se rozhodl pracovat a jak již pracuješ v pětiletce (dvoutletce) na výzkumu hub. Pošli zprávy o své činnosti, výzkumu atd. Každý pokročilejší vezmi si vedle výzkumu všech hub i nějaký výzkum speciální, vedle hub hřibovitých vyber si nějakou další čeleď hub! Také houbami nižšími (nemocemi rostlin, ovoce, zvířat, člověka, kvasinkami všeho druhu atd.) se, kdo můžeš, zabývej.

3. Jak pracuješ na místním výzkumu hub (mykolog, zahrada), jak na své matrice hub, jak houby popisuješ, kreslíš, fotografuješ, maluješ, jak je pěstuješ, jak je nakládáš a v jakých jídelch je připravuješ na kuchyni, atd. Vše zajímavé o každé houbě, kterou dobře znáš a o níž něco zajímavého jsi zjistil, sděl. Všechno bude s Tvým jménem uveřejněno v ČČSH nebo v knihách, které chystáme. Sdělte nám otravy houbami a houby, které se v místě Vám známém prodávají na trhu.

4. Každý sleduje všechny naše jedovaté a podezřelé houby a všechny naše houby nejvýznamnější. Každý znej naše houby trhově, houby hřibovité a pod. Veď si o nich záznam a sděl nám vše pozoruhodné, co zjistíš.

Ústřední bezplatná houbářská poradna (Mykologický výzkumný ústav) Praha III, Karmelitská 14, určuje stále každému houbě a od pokročilých přijímá doklady výzkumu, t. j. přezkouší a kontroluje nové jejich nálezy.

Do archivu pošli každý, kdo jsi tak neučinil, svou fotografii a stručný životopis.

Jako prémii vydali jsme loni pro odběratele ČČSH Melzerův »Klíč holubinek« za velmi levnou cenu Kčs 19,50. Chceme totiž, aby každý z čtenářů ČČSH naučil se dobře znáti holubinky. Napište ihned, kdo si tuto knihu přeje, obdržíte ji s příštím číslem ČČSH za její původní cenu. Jinak stojí s poštovním a obalem Kčs 25.—. Kdo »Klíč« máš, objednej jej pro svého známého.

Několik souborů starých ročníků ČČSH jsme získali pro nové pracovníky. Hlaste se o ně! Sušené houby ve velkém i malém koupí pražská firma. Nabídky provázené vzorkem do administrace tohoto listu.

Kdo máte knihu »50 druhů« (Smotlacha-Vejrych), pošlete ke druhům v ní obsaženým doplňky. Budeme je uveřejňovati v ČČSH. Kdo by chtěl II. vydání této knihy, hlas se ihned kor. lístkem v nakl. České grafické Unie, Praha II, Svobodova 1.

M. LAUER & STRAUSS

import - export

PRAHA II, SENO VÁŽNÁ ULICE 4

Telefon 210-74, 269-23

Všem odběratelům přikládáme složenku na zaplacení předplatného na ČCH č. 35986. Noví odběratelé zaplatte všichni předplatné na rok 1946, t. j. Kčs 65.—. Staří odběratelé doplatte za ročník XXIV. Kčs 20.—. Dlužníci zaplatte o Kčs 20.— více (příplatek na XXIV. ročník) nežli jste povinni a k tomu Kčs 5.— za upomínku. Pomozte! Pošlete!

Kdo se opozdí v placení stejně jako dlužníci celého předplatného, platí o Kčs 5.— více, neboť tolik peněz a práce stojí dnes zjišťování tohoto faktu a upomínka, ať je provedena poštou nebo časopisem!

Kdo může za ČCH poslati více, učin tak rovněž. Je pasivní a bude pasivní. Dnes odborné časopisy nemohou vydělavat!

Každý připiš na složenku do příhrádky zvláště k tomu určené, přesně zač platíš!

Členům ČMS! Všichni, kdo dluhujete za rok 1946 příspěvek (20 Kčs) po případě i za r. 1945 nebo několik případů i za dřívější léta, zaplatte rovněž složenkou 35986.

Všichni čtenáři ČČSH z Prahy sejdou se každé pondělí večer na přednášku dra Smotlachy.

Prosíme všechny členy a příznivce ČMS, aby nám prominuli naši dočasnou, ale jen zdánlivou nečinnost naší společnosti. Potíže, které vyplynuly z doby revoluční nedovolily nám zatím vystoupiti v plné síle na veřejnost, ale bude tak určitě v příštím roce. Pracujeme zatím na vnitřním uspořádání věcí, na novém lepším programu v rámci pětiletky. Také finanční stav a těžké poválečné poměry nám dosud brání v plném rozvinutí. Jelikož nechceme přikročiti prozatím ke zvýšení příspěvků, které jsou vzhledem k dnešním poměrům velmi nízké, prosíme všechny naše členy, aby nám co nejdříve zapravili dluhující příspěvky a k majetnějším vznášíme prosbu, aby v mezích svých možností zaslali příspěvky větší. (Platíte-li složenkou, sdělte vždy zač peníze posíláte, aby tebyl omyl s ČCH). Abychom zjednodušili naši velmi rozsáhlou organizační agendu, máme v úmyslu založiti v celé republice odbočky ČMS. Proto žádáme členy, kteří by nás v našem úmyslu chtěli podpořovat, aby nám sdělili své vlastní názory na uskutečnění odbočky ve svém místě. Na Vaše požádání k usnadnění Vaší práce bychom Vám sdělili seznam členů v místě se nacházejících. Hlavně prosíme pány učitele, aby se této práce zúčastnili a v naší mládeži vypěstovali pochopení pro přírodní bohatství, které nám dávají naše lesy. Nedávný případ hromadné otravy šesti lidí v lázních Bohdanči a řada jiných budiž varovným příkladem! Připravujeme změnu stanov usnesenou na poslední valné hromadě, a podle návrhu připravovaných změn zastoupení na valné hromadě bude se dítí volenými delegáty odboček. Máme mnoho nových a zajímavých věcí v programu a prosíme všechny členy o návrhy na další zlepšení a postup v činnosti ČMS. Naším prvním velkým podnikem po valné hromadě je právě otevřená velká výstava hub na Střeleckém ostrově, za jejíž vzorné uspořádání a vedení děkujeme naš. předs. dru Smotlachovi s chotí a pp. dru Šindelkovi, Drázdovi, ing. Kubíkovi, ing. Bendovi, ing. Urbanovi, dru Vávrovi, dru Brunnerovi, Protivovi, Hlaváčkoví, Háskovi, Nejedloví, pí Dvořákové a Flaksové a všem členům a příznivcům, kteří se zaslужují o její hladký průběh. Jelikož chceme obsáhnouti všechny houby v tomto období rostoucí a udržeti výstavu po stanovené dva měsíce, prosíme všechny členy příznivce, kteří nám mohou nějak pomoci, aby nám laskavě napsali co mohou a chtějí pro zdar výstavy udělati. Hlavně pak prosíme naše pražské členy, kteří by nám mohli pomoci, aby se laskavě přihlásili k práci u pánů vedoucích na výstavě. Předem děkujeme za ochotu. Dále prosíme všechny členy, aby korespondenci týkající se věci organizačních ČMS a věci týkající se odboček starých i nových vyřizovali na adresu jednatele ČMS. Oznamujeme dále všem členům, že při pondělních přednáškách prof. Smotlachy ve Vladislavově ul., Praha II., č. 5 (vždy v 19 hodin) konají se již pravidelné členské schůze. Naše stálá výstavka hub v Praze na Václavském nám. v restauraci Pomona bude sloužiti nyní také k informování členů ČMS. Najdete tam veškeré zprávy organizační.

F. Vystyd, jednatel.

Vydavatel: Čsl. mykologická společnost v Praze III., Karmelitská 14, tel. 454-18. Odpovědný redaktor: Dr. F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tiskne Zivnotisk, Praha XII., Belgická č. 20. — Novinová sazba povolena ředitelstvím pošt v Praze. — Dohledací poštovní úřad: Praha 25.